

## 9 やきとり(やきとん) (埼玉県)



東松山市のやきとりは豚肉を使います。特にカシラ肉を利用したものが主流で、軽く塩焼きしたものを10種類以上の香辛料をブレンドしたピリ辛味噌だれで食べるのが一般的です。

昭和30年代、利用価値が低かった豚のカシラ肉に着目し、長ねぎと合わせ、やきとり風に調理したのが始まりです。ピリ辛の味噌だれは東松山独特の味で、商品化されて広く人気を得ています。

市内には、やきとり店が多数あり、日本初の焼き鳥組合があるほか、観光協会や商工会がPRに取り組んでいます。

## 10 もんじゃ焼き (東京都)



写真：事務局

お好み焼きと比べて、生地に使う水の量のはるかに多くソースなどの調味料と一緒に混ぜるのが特徴です。ゆるい生地で文字を書きながら焼いたところから「文字焼き」、それがなまって「もんじゃ焼き」という説があります。もともとは、間食(おやつ)として食べられてきたものです。ジュージュー焼きながら小さな金属のヘラを使って食べるのが一般的です。

東京では、浅草や月島を中心にたくさんのもんじゃ焼き店があります。特に東京を訪れる観光客には人気の一品となっています。

## 11 よこすか海軍カレー (神奈川県)



よこすか海軍カレーは、日本のカレーライスのルーツであるとされ、「海軍割烹術参考書」のレシピに基づいて調理されています。日本海軍横須賀鎮守府が、調理が簡単で肉・野菜の栄養バランスが良いメニューとして採用し、今日では、海軍カレーを再現したカレー粉が販売されるなど、全国の家庭で楽しむことができます。

現在「カレーの街よこすか」では、店ではカレーライス、サラダ、牛乳の3点セットで提供されるとともに、学校給食や企業の食堂でも取り入れられるなど、広く市民に愛されています。

## 12 富士宮やきそば (静岡県)



普通の焼きそばと違い、独特の蒸し麺で強いコシの食感が特徴です。この茹でない蒸し麺は地元の製麺会社によって開発されました。鉄板上で富士宮流蒸し麺に細めのキャベツ、肉かす(豚ラードの絞るかす)を加え、ウスター系ソースで焼き上げ、魚系(鰯や鯖)のだし粉をかけて仕上げます。

「富士宮やきそば学会」の結成により、伝統の郷土料理として体系化され多くの店が生まれ町おこしにつながりました。2002年には北九州市の焼きうどんとの「天下分け麺の戦い」や、2006年のB-1グランプリで全国的に有名になりました。