

## 5 牛タン焼き (宮城県)



写真：宮城県観光課提供

仙台が発祥といわれる牛タン焼きは、戦後、精肉以外の部分であるモツ(内臓)などを食べる習慣の広がりや相まって、タン(舌)を日本人好みに塩で焼いたのが始まりといわれます。元々は外食から生まれ、珍味扱いでしたが、仙台への転勤族やサラリーマンの間で評判となり全国に広まったとされています。

牛タンは、ロースに比べカロリーや脂肪が少なくタンパク質が多い健康的な食品と言われ、やや厚切りでやわらかく焼いた牛タン焼きに、麦飯、テールスープの付いた牛タン定食が仙台では定番となっています。

## 6 横手焼きそば (秋田県)



写真：横手焼きそば暖簾会提供

各店舗独自のスープをブレンドした比較的甘口のソースで味付けされた焼きそばで、キャベツや豚の挽肉、店によってはホルモンが具材として入ります。目玉焼きがのること、麺はストレートな角麺(茹で麺)を使用すること、福神漬けが付いてくることが特徴です。

戦後すぐに、子どもたちの手軽なおやつとして横手市内の焼きそば店主と製麺業者が協力して考案しました。おいしくて安価で、各種イベントでは必ず出店されるほどの人気メニューです。富士宮焼きそば、太田焼きそばと並んで三国同麺が結ばれています。

## 7 宇都宮餃子 (栃木県)



にら、ねぎ、キャベツ等をみじん切りにし、挽肉と一緒によく混ぜ、ショウガ汁・塩・コショウ等で味を整え、小麦粉の皮で包み、焼き餃子、水餃子、揚げ餃子等でいただきます。栃木県は、具材となるにらの生産量が全国トップクラスです。

また、宇都宮市は、餃子の一世帯当たりの購入額が日本一であることを背景に、餃子の街として定着しています。平成5年には「宇都宮餃子会」が発足し、町おこしの中心的存在として各種イベントの開催、餃子マップや餃子の本の出版、餃子駅弁の販売が行われるなど、県内外に餃子をPRしています。

## 8 焼きまんじゅう (群馬県)



写真：ビジュアルぐんま提供

小麦粉に濁酒を入れ、その麴により発酵した生地を団子状にして串に刺し、味噌ダレを付けて強い炭火で焼いて作ります。

焼きまんじゅうの発祥は、前橋や沼田など様々な説があり、150年以上の歴史があります。群馬県は昔から養蚕、絹織物が盛んで、絹商人が焼きまんじゅうを広めました。今でも、県内各地の初市や花見、夏祭りなどの行事には屋台で庶民の味として必ず登場します。子供の頃、口の周りをベタベタにしながら食べた懐かしい味がします。

最近では、辛味噌や甘辛味噌など味の種類を増やしたり、あん入りなども開発されています。