

21 タイヒニエン 太平燕 (熊本県)

太平燕とは、もどした春雨に、豚肉、えび、いか、キャベツ、人参、たまねぎ、小ねぎ等季節の野菜を炒めた具を乗せて、鶏ガラスープや豚骨スープをかけたもので、さらにごま油で香りを付け、ゆで卵または揚げたゆで卵を半分に切ったものを乗せます。

明治初期、中国から熊本にやってきた華僑が、遠い故郷の福建省の料理に思いをはせ作ったスープが起源ともいわれています。地元では、中華料理店のメニューにごく自然にあり、学校給食の献立にも登場するおなじみのメニューです。

22 チキン南蛮 (宮崎県)



鶏肉(ブロイラー)のむね肉やもも肉をそぎ切りし、小麦粉、卵で衣を付け油で揚げたものを甘酢のたれにつけ込んで、タルタルソースをかけて食べます。甘酸っぱいさわやかな味です。

宮崎県はブロイラーの生産が全国第2位を誇ります。チキン南蛮は、昭和30年代に延岡市内のレストランがその原型を考案し、昭和40年代に宮崎市内のレストランがタルタルソースをかけるようになって現在の形になりました。今では県内各地の飲食店で、また家庭でも定着した料理となっています。宮崎発の新料理としてお弁当や惣菜としても人気です。

23 黒豚のしゃぶしゃぶ (鹿児島県)



黒豚肉は筋繊維が細いため、やわらかく、歯切れがよいとされています。「かごしま黒豚」は、うま味成分であるアミノ酸を多く含み、また、さつまいもを含んだ飼料で育てられるため、うま味、甘みが増すとともに、脂がべつつかず、さっぱりとしています。しゃぶしゃぶは、これら肉本来の味をそのまま堪能することができる食べ方として人気があります。

産子数が少ないなど経済効率が悪いと、高度経済成長期に絶滅の危機に瀕しましたが、人々の努力と情熱で「かごしま黒豚」は大切に守り育てられ、今では高い評価を得ています。