

88 からしれんこん(熊本県)



からしれんこんは、三百余年の歴史を誇る伝統の一品です。辛子味噌を蓮根の穴に詰め込み、小麦粉にうこん(ターメリック)等を加えて黄色に着色した衣をつけて油で揚げ、輪切りにして食べます。鮮やかな黄色に縁取られた蓮根の歯ごたえと、からしの鼻に抜ける刺激が新鮮です。

肥後藩主三代目の細川忠利公が病弱の為、玄沢和尚が考案したといわれ、輪切りの断面が細川家の家紋(九曜紋)に似ていたことから、門外不出の料理とされていました。明治以降一般に製法が伝わり、現在は土産物としても有名です。

89 ブリのおつめし(大分県)



ブリのおつめし(温飯)は、醤油、酒、砂糖、酢等で作ったタレに漬け込んだブリの刺身をアツアツの井飯にのせ、ねぎ、のり、ゴマなどを添え、好みでお茶かだし汁をかけます。

蒲江町や佐伯市など県南地域の郷土料理で、元来は漁船の上で手軽に食べることが出来る漁師のまかない料理でした。他の地域ではアジ・サバ等の魚が使われ、調理法が琉球の漁師から伝えられたとして「りゅうきゅう」とも呼ばれ、漁師の料理として伝承されてきたものです。佐伯南部地方ではブリの養殖業が盛んです。

90 ごまだしうどん(大分県)



「ごまだし」は、白身魚のエソの身を焼いてすりつぶし、醤油とごまを混ぜてごまだしを作ります。このごまだしをゆでたうどん麺にのせ、お湯を注いでいただきます。

漁家の料理として生まれた「ごまだし」は、漁の多いときに作っておけば保存が利き調理は簡単で、いわば「伝統のインスタント食品」でした。その後佐伯市を代表する風味豊かな郷土料理として、ごまだしうどんが各家庭で作られおふくろの味として定着しました。現在ではエソの代わりにアジ、イワシなども使われ、「だし」が調味料として市販されているほどです。

91 手延べだんご汁(大分県)



「だんご汁(だご汁)」は九州の郷土料理と言われるほど食べられてきたもので、特に大分県では身近な郷土料理として認知されています。

地粉に塩とぬるま湯を加え、じっくりこねた「だんご」を棒状に伸ばしてちぎり、さらにひも状に伸ばします。いりこだしに椎茸やゴボウなどの具を入れ煮込んだ汁に手延べだんごを入れ、透明になったらみそを溶き、ネギやセリなどを添えて出来上がりです。地域によってはだんごを細く伸ばさず短くちぎったり、小麦粉の代わりに米粉を使ったりと、県内には様々な「だんご汁」があります。