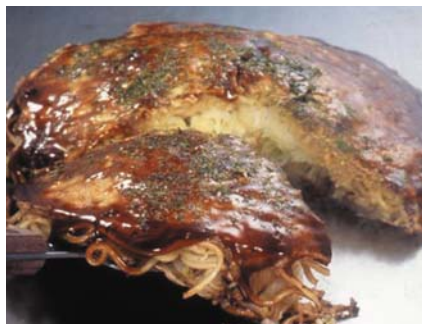


17 広島風お好み焼き (広島県)



写真：広島県観光振興室提供

広島のお好み焼きは、生地と具を混ぜないのが最大の特徴です。薄いクレープのような生地と具を重ねて焼くようにします。焼きそばやうどんを挟む場合も多く、ボリュームがあります。ソースはとろみがあって甘口のものが一般的です。

主に戦後に発達したもので、当初は肉が入らない野菜の重ね焼きの二つ折りで、そばも入れられていませんでした。当時の食料事情により、安価で手に入りやすいキャベツやもやしが多用され、その後そばを入れるようになり、卵を目玉焼きのように焼いておおい、現在の円形に変化したようです。

18 辛子明太子 (福岡県)



写真：(財)福岡観光コンベンションビューロー提供

韓国のキムチをヒントにして、スケソウダラの卵巣を唐辛子などで調味した汁に漬け込んだものです。唐辛子を使わない物を「たらこ」と呼ぶのが一般的です。

元々は朝鮮半島から伝わり、スケソウダラを朝鮮語でミョンテといい「明太魚、明太」と書くことから、めんたいこ(明太子)」と呼んだようです。現在は、お茶漬け、おにぎり、パスタの具など全国的におなじみの辛子明太子ですが、広く知られようになったのは、1975年に新幹線が博多駅まで開通した影響が大きく、お土産として急速に全国へ波及しました。

19 ちゃんぽん・皿うどん (長崎県)



長崎独特の唐あく入りの麺と、鶏がらと豚骨からとったスープ、四季折々の数多くの山海の幸を炒めた具で作る麺料理です。

ちゃんぽんは明治30年代に、中国料理店主が長崎の中国人留学生のために考案したのが始まりと言われています。スープがたっぷり、麺をスープで煮込むところに特徴があります。

皿うどんは、油で揚げた細麺(パリパリ麺)と焼いた太麺があり、魚介類などの具材を炒め、細麺はスープを加えた水溶き片栗粉でとろみをつけてあんかけにします。

20 佐世保バーガー (長崎県)



佐世保にアメリカの食文化である「ハンバーガー」がやってきたのは昭和25年頃です。当時のアメリカ海軍から直接レシピを聞いて作ったのが始まりと言われています。

その後、佐世保流のアレンジが加えられ、地元食材を活用し、それぞれの店で味もサイズも違うこだわりのハンバーガーは佐世保の味として育ってきました。手作りで作り置きしない、注文に応じて作り始めることも大きな特徴です。最近では、「佐世保バーガーボーイ」のキャラクターや「佐世保バーガー認定制度」で、販売店の品質の向上を図っています。