

84 卓袱料理 (長崎県)



卓袱料理は江戸時代の唐人との交流時に生まれたもので、「卓袱」とは食卓(卓)とテーブルクロス(袱)を意味したものです。長崎では異文化交流が盛んで、主客とともに身分の上下の隔てなく料理を賞味するという唐人の饗応料理の形式が受け入れられ、長崎流に変化したものです。

円卓を囲み、大皿に盛られている日本料理、中国料理、南蛮料理を直箸で取って食します。結婚披露宴などの慶事に多く見られ、尾鱈(おひれ)という吸い物からはじまり、和洋折衷の大皿料理があって、最後に梅椀(しるこ)で終わりとなります。

85 具雑煮 (長崎県)



写真：島原市観光課提供

島原地方に伝わる料理で、正月はもちろん祭礼行事や晴れの日の食事とされます。雑煮の中には餅に加え、肉やかまぼこ、野菜など様々な具を入れます。

1637年島原の乱で、天草四郎が3万7千人の信徒たちを率いて籠城した際、山や海からいろいろな材料を集め、餅と一緒に雑煮を炊いたことが起源とも言われます。島原といえば、具だくさんの具雑煮と言われるぐらい家庭料理として定着していると同時に、観光客をはじめ訪れる人々のほとんどに食されている郷土料理です。

86 馬刺し (熊本県)



馬刺しは、とろけるような舌触りで酒のつまみとして人気があります。玉ねぎのスライスを添え、おろししょうがやんにんにくを薬味に、地元醸造の甘くて濃い刺身醤油でいただきます。

馬刺しの歴史には諸説ありますが、昭和30年代頃までは廃用する役馬を加熱して食用にしており、昭和40年代頃から食用馬の肥育が本格的に始まり、馬刺しが定着してきたようです。

トロ、霜降り、赤身、たてがみ等が人気です。冬に充分肥らせた馬を桜が咲く頃に味わうのが一番と言われるため、また切り口が桜色になるため桜肉とも呼ばれます。

87 いきなりだご (熊本県)



いきなりだごは、「いきなりだんご」とも呼ばれ、唐芋(サツマイモ)を輪切りにし、いきなり(ざっと、大雑把に、という熊本方言)小麦粉の生地で包み込み、蒸しあげます。短時間でいきなり(急に、すぐに)作って出せる、手早くできるため、その名がついたともいわれています。現在は、あずき餡をさつまいもの上にのせて、生地で包んだものも作られています。

戦後の食糧難時代に盛んに食され、その後家庭で作られるおやつとして伝承されてきたもので、ふるさとの味、おふくろの味にふさわしい懐かしの一品といえます。