

CONTENTS

2 ニッポン麺探訪 第8回  
 瓦そば [山口県]

4 特集1  
 とり

14 特集2  
 鶏肉

18 今月の農林水産大臣賞 vol.8  
 一人でも多くの人に食べてほしい!  
 餌にこだわって育てる鶏

20 MAFF TOPICS  
 あふラボ  
 鶏のオス・メスを見分ける「内視鏡鑑別法」を開発  
 NEWS  
 手軽でおいしい水産物「ファストフィッシュ」を募集  
 地域の農業を見て・知って・活かすデータベース  
 「ディスカバー農山漁村の宝」  
 第3回選定受賞地区が決定  
 海外旅行へ行く際には動植物検疫への協力を

23 読者の声

表紙/たつの(赤鶏)  
 写真提供/株式会社ニチレイフレッシュ

◎広報誌「aff(あふ)」について

農林水産省や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。



◎ホームページのご案内

「aff」は農林水産省のホームページでもご覧いただけます。  
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>

◎編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1  
 TEL 03-3502-8111(代表) FAX 03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

◎編集協力 株式会社KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3  
 TEL 03-3238-6255 FAX 03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>  
 編集/武蔵おりえ 西上範生

アートディレクション/片野宏之(Zapp!)  
 デザイン/柳田美樹(Zapp!)

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

関門橋(山口県下関市)  
 写真提供/一般社団法人山口県観光連盟

山口県  
 瓦そば

山口県下関市豊浦町発祥の麺料理。ゆでた茶そばをよく熱した瓦の上に乗せ、その上に錦糸玉子、牛肉、のり、レモン、もみじおろしなどをトッピングしたもの。しょうゆベースのつけ汁で食べる。



文/はんつ遠藤

1966年生まれ。早稲田大学卒業後、海外旅行雑誌のライターを経てフードジャーナリストに。取材軒数は8500軒を超える。「週刊大衆」「JAL旅プラスなび」「東洋経済オンライン」などで連載中。著書多数。

下関港から北に25kmほど行ったところに位置する川棚温泉は、室町時代に掘り当てられたと伝わる歴史ある温泉地。瓦そばは、ここにある威風堂々としたたずまいの旅館(現在は飲食店)で誕生した。瓦そばのルーツには、西郷隆盛率いる薩摩軍と明治政府が戦った、明治10年の西南戦争がかかわっている。長い野戦の合間に、薩摩軍の兵士たちが身近にあった瓦を使って野菜や肉などを焼いて食べたというエピソードをヒントに、考案されたものだという。

実際に頂いてみると、ハワイで食べたときには気づかなかったが、茶そばに油が塗られている。香ばしい香りが湯気とともに立ち上り、パリパリとした焦げ目とまろやかな味わいが、より強調されていた。1店舗からスタートした瓦そばは、今や山口県のご当地麺にまで成長した。宴会料理のシメとして振る舞われたり、ホットプレートを使った家庭料理としても親しまれている。そこにはおいしさはもちろん、楽しさもある。山口名物となり得た理由が分かる気がした。

薩摩軍の陣中食を  
 ヒントに考案

のこと。数年後、僕は発祥の地、川棚温泉を訪ねたのだった。

僕と「瓦そば」との初めての出会いは、青い海と白い砂浜が広がるハワイの地だった。ショッピングセンターの一角に、瓦そばを出す店があったのだ。テーブルに運ばれてきたそれは、熱々に焼かれた瓦の上で、茶そばがジュージューと音を立てていた。茶そばの上には錦糸玉子、牛コマ切れ、レモンの輪切り、もみじおろし、刻んだ長ねぎにのり。愛くるしいその姿に、僕は一瞬にしてとりこになってしまった。

愛くるしい姿をした  
 至福の麺料理

パリパリになった茶そばの食感をダイレクトに味わったり、かつおと昆布のだしが効いたしょうゆベースのつけ汁で楽しんだり……。さらにはレモンの酸味やもみじおろしのピリ辛さにも手を染め、そのすべての根底に広がる美味なる甘さに打ちのめされた。最終的には錦糸玉子、牛コマ切れなどの具も堪能し、まさに至福の時を過ごしたのだった。

ひと言で言えば「おいしい、何だこりゃ?」である。そばと言いながらも一般的なそばとは全く違う。それでいて、うまい。調べてみると、山口県のご当地麺料理と