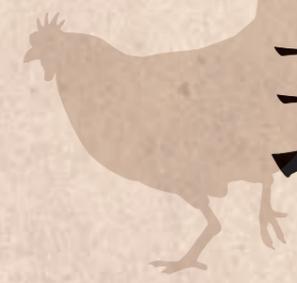


日本各地の郷土鶏料理

日本各地には独特の調理法で鶏の魅力を引き出す、その土地ならではの料理が存在します。長い歴史を誇る伝統料理から、最近話題のご当地グルメまで、さまざまな郷土の味を集めました。



骨付鳥〈香川県〉



半世紀以上の伝統をもつ丸亀市の名物。塩、こしょう、にんにくでスパイスに焼き、手づかみで食べる。食べ応えのある親鶏と、柔らかい若鶏の2種類がある。

写真提供／丸亀市

手羽先唐揚げ〈愛知県〉



名古屋市生まれの人気料理。衣なしの素揚げが特徴。まずは低温でじっくり、最後に高温でさっと2度揚げにする調理方法が主流。中はふっくら、外はカリカリに。

写真提供／名古屋観光コンベンションビューロー

軍鶏すき焼き〈東京都〉



すき焼きのルーツともいわれる江戸の味。老舗の「玉ひで」では、東京都と共同開発したブランド鶏「東京しゃも」を使用。江戸前風味の割り下との相性は抜群。

写真提供／鳥料理 玉ひで

水炊き〈福岡県〉



明治30年代に福岡市から全国に広まった。九州では、キャベツを使う「博多水炊き」がポピュラー。鶏のたんぱく質にキャベツのビタミンもとれるスタミナ食だ。

写真提供／福岡県観光連盟

飛鳥鍋〈奈良県〉



鶏ガラのだしに牛乳を加えた、クリーミーで栄養価の高い鶏鍋。飛鳥時代に唐から渡来した僧侶が、寒さをしのぐために作り始めたという説も。

写真提供／奈良県

治部煮〈石川県〉



加賀藩の時代から受け継がれてきた金沢市を代表する料理。独特の「すだれ麩」に野菜、小麦粉などをまぶした鶏や鴨肉を甘辛い汁で煮る。最後にわさびを添えて。

写真提供／金沢市

とり天〈大分県〉



一口サイズに切った鶏肉を天ぷらにして、かぼすしょうゆや市販のポン酢、からしと合わせて食べる。大分県では、家庭でも外食メニューとしても親しまれている。

写真提供／ツーリズムおおい

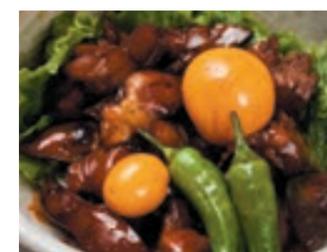
ひねポン〈兵庫県〉



卵を産まなくなった鶏「ひね鶏」の肉をあぶり、ポン酢で和える。かむほどにうまみが出る硬めの歯応えは、酒のさかなにぴったり。多くの居酒屋で定番となっている。

写真提供／姫路観光コンベンションビューロー

甲府鳥もつ煮〈山梨県〉



戦後間もないころ、そば屋の職人が考案した郷土料理。砂肝、ハツ、レバー、きんかんを砂糖としょうゆの甘辛く濃厚なたれで、強火で短時間のうちに照り煮に。

写真提供／甲府市

地鶏炭火焼〈宮崎県〉



宮崎地鶏の味付けは、一般的に塩のみ。それを、強めの炭火で焼き上げたもの。炭の香りと、ジューシーで適度な歯応えのある食感がたまらない人気グルメ。

写真提供／みやざき観光コンベンション協会

蒜山おこわ〈岡山県〉



真庭市の蒜山地域では、祭りや祝い事に欠かせない料理の一つ。もち米、鶏肉の他に、油揚げ、しいたけ、ふき、栗などを使うのが蒜山おこわ。

写真提供／蒜山観光協会

鶏ちゃん焼き〈岐阜県〉



下呂市の名物メニュー。しょうゆやみそ、にんにくだれを絡めた鶏肉をキャベツなどの野菜と一緒に、鉄板やジンギスカン鍋でシンプルに焼きながら食べる。

写真提供／下呂市

美唄やきとり〈北海道〉



鶏のもつを正肉やタマネギと串に刺し、炭火で焼く。石狩平野のほぼ中心に位置する美唄市で、約40年、愛され続けてきた伝統料理。味付けは塩、こしょうが一般的。

写真提供／美唄ファンポータルサイト PiPa

鶏飯〈鹿児島県〉



鶏肉、しいたけ、錦糸玉子などをのせたごはんを鶏ガラスープをかける。暑い季節でも食べやすい、さっぱり味。奄美大島では古くから慶事や接待で供されていた。

写真提供／奄美市

せんざんき〈愛媛県〉



愛媛県の東部(とうよ)地方の唐揚げ。下味をよく染み込ませた鶏肉を揚げる。カリッと揚がったせんざんきをかみ締めると、うまみたっぷりの肉汁があふれ出す。

写真提供／今治市

山賊焼〈長野県〉



骨付きももやむねの大きな一枚肉をにんにくしょうゆだれに漬け、かたくり粉をまぶして豪快に揚げる。戦前に塩尻市から始まり、やがて松本市や安曇野市などにも広がった。

写真提供／塩尻市

くしろザンギ〈北海道〉



北海道では鶏の唐揚げをザンギといい、その発祥は釧路市といわれている。骨付き肉をカラッと揚げた「くしろザンギ」は、ご当地グルメとして有名。

写真提供／釧路市