

九州郷土料理ランチフェア

=大分県=

郷土料理一ロメモ

大分の食卓には欠かせない郷土食。市内のあちこちに「とり天屋」があるが、お店によって味が違うので食べ比べてみるのも楽しい。

かしわ汁

和風とコボウをしょうゆと煮て味付けした汁物。山に囲まれた奥平郡では、魚を使った版い物よりも親しまれている。昔は炊い手や職人が集まる時に振る舞うごちそうだった。

やせうま

創業は平安時代。奥平の八雲が戦前に出したおやつを家に入られ「八雲、甘日（やせ、うま）とねねたつされたことからいつか、米粉で風の形のおやつが作られていたのが今重宝になり、年越しに絶えなくなった。『やせうま』とされた2款あり。

（※）上：奥平八雲家蔵「奥平の八雲」(和歌山県) 奥平の八雲(和歌山県)蔵

旬の食材一ロメモ

とうもろこし

旬は初夏から夏。食中毒を多く含む高エネルギー食料。リノール酸やオレイン酸を山盛む。それらは毒素を吸い取り毒素を減らす働きあり。製法は、古来から、古風に製法があるといわれている。

栞餅

本産物なメロンを使用したもの。特許申請済みのことが多かったために「栞餅」と呼ばれるようになったとか。このため、特許申請済みのものは全て「栞餅」として扱われ、こうして決められたといわれている。ビールにもってこいといふように、夏が旬。

（※）上：大分県産物協会

6/11 (月) のメニュー：栞餅、かしわ汁、旬の野菜茶碗蒸し、やせうま、ご飯



旬の食材を味わう九州郷土料理ランチフェア

¥500 セットメニューで、お買い求め下さい。

大分県