

郷土料理を知ろう! Part2～大分県～

第2回目は佐賀県の右下に位置する大分県の郷土料理です。
郷土料理とはその地域に根付いた物産を使い、地域独自の調理法で作られ、地域で広く伝承されている固有の料理のことです。
今日のメニューの紹介です！

とり天



鶏肉を多く食べることで知られる大分県。
昭和初期、県内初のレストランで既存のメニューのから揚げが骨付きであったため食べにくいという気遣いから骨がないもも肉を天ぷら風アレンジしたことが始まりです。

あいませ

冠婚葬祭のおもてなし料理として必ず

「あいませ」が作られていました。白和えと似ていますが山菜やしいたけ切り干し大根をたくさん使っている点が異なります。砂糖が貴重な時代にたくさんの砂糖を使い味付けをするため特別な行事の時にしか作られませんでした。また、砂糖の代わりに甘酒を用いて甘みを出すこともあったそうです。



のっぺい汁



肉類は入れず、野菜だけで作ったお汁のことで昔、お葬式があると地区の人たちが作っていました。精進料理ではありますが、普段の食卓にも出されます。