



R6.4.10(水)

郷土料理を知ろう! Part13～山口県～

第13回目は中国地方にある山口県の郷土料理です。

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。今月のメニューの紹介です！

瓦そば



山口県を代表するソウルフードで、全国的にも知られている「瓦そば」。熱々の瓦の上に茶そばや錦糸卵、牛肉などをのせて提供する料理で、麺つゆでいただく。レモンともみじおろしが添えられることが多く、味の変化も楽しめる料理だ。

江戸時代に湯治場として栄え時に、治安を守るため、特別に“瓦”を庶民が使うことが許されたこともあり、瓦は生活に欠かせないものであった。そして、瓦の上で色んなものを焼いて食べたというエピソードもあり、「瓦そば」が生まれたという。

つしま

山口県の東南部の周南市を始めとする、周南地域に伝わる郷土料理「つしま」。由来には諸説あるが、江戸時代、周南市の櫛ヶ浜の漁師が朝鮮通信使を案内する役目を仰せつかり、その時に作られた料理で、朝鮮通信使の外交窓口が対馬藩（長崎県）であったことから、「つしま」と呼ばれるようになったとされる。家庭では、精進料理として法事などで作られることが多かったという。

周南地域ではお盆などの夏に食べることが多く、故郷を離れた人たちにとっては故郷の味として愛されてきた。

