

友帰る。

おおいたの味方で

おかえり大作戦！

コピーライター 吉田 寛
文化放送ラジオCM大賞グランプリ、
全国FM放送CM大賞グランプリ受賞
歴を持ち、平成11年国民文化祭大分大
会の民話劇「吉四六・雨乞い」脚本・
演出や、NHK福岡放送局「南こうせ
つの金印テレビ」「OB Sラジオ」『夕
方なしか』等の構成・出演もこなすマル
チクリエイター。大分弁と焼酎をこよ
なく愛す。



Dango-jiru

県外に出た友人が大分に帰省
するとなしか、大分ん美味い
もんを食わせたくなる。これは
地元で暮らす者からの
「大分を覚えちよるんか？」という
メッセージかも知れない。特に
「いやあ、久し振りやけん
サー」などと言う都会
にかぶれた友人に
は、どうしても
食べさせんとい
けん！
屋間なら先ず
は**だんご汁**
である。手延べ
の平たい麺を『だ
んご』と言い張るとこ

ろがいい。延ば
し方によっても
味が変わる。だ
から家それぞれ
の味わいがあ
る。具も多く、
大分名物の椎茸
が全体の味をま
とめ、里芋や人
参、白ネギなどが寄り添って
いる。この一杯だけで、気持ち
は大分にワープするんだけど、ま
だまだ。次は、**鶏めし**である。
これは素朴ながら、間違いなく
大分人のところに優しく訴える
力がある。特にゴボウがしっか
りと味の下支えをしている。



Tori-meshi



「あー、懐かしい味や。祭りん時、
婆ちゃんがよう炊いちくれよっ
た」とかいう思い出話も出て来
て、食欲も盛り上げる。
そして鶏と言え、**とり天**
これも県外ではなかなか味わえ
ない大分ならではの自慢の味で
ある。揚げたてを辛子とカボス
と醤油につけていただくともう、
そのふわふわの味空間は大分そ
のものであり、他の入る余地が
ない。



Yaseuma

甘党ならば、**やせうまも**
いい。平安時代から伝わる
見事なスイーツである。

緑茶にもコーヒーに
も合うことを自慢
しておきたい。さ
らにその作り方
まで教えてやる
と相手は黙る。

Ryukyu



さらに、夕方に
なつてちよつとア
ルコールが欲しく
なったら、居酒屋
さんで、**りゅう**
さきゅうである。
麦焼酎にカボスを
絞って乾杯をして、
「こらあ、サバやの？刺身にでん
でくる鮮度やねえか」と言わせる。

「なし、りゅうきゅうち呼ぶんか
のう？」そんな話をしながら、
魚好きの相手なら次に刺身であ
る。もちろん、**関あじ・関**
さばは欠かせない。
「うおー、こらまた高級魚やねえ
か」

「さすが地元やのう。鮮度が違う。
歯応えがたまらん」と来る。
「当たり前やねえか。大分に住ん
じよったら、毎晩これぞ」と冗談
のひとつも言ってみる。そして、

「お前、あじとさばんどうっ
ちが好きなんか？」と、
嗜好を調べて話題を
膨らませる。このあ
たりで、箸休めに、
くろめを挟むと
粹である。とろと
した粘りとコリコ
リとした食感で、
佐賀関の海を思い
出させるのである。

場合によっては
ふぐのコースもい
い。ひれ酒で始めて、刺
身、唐揚げ、鍋で堪能できる。
豊後水道の荒波に揉まれた引き
締まった身の自慢もする。そこ

で、ふぐ刺しにも、カボスは必
須であることの確認もしておき
たい。
ここまで大分味で攻めれば、
相手は既に大分弁に戻っている
筈である。
そして、シメには、先程のりゅ
うきゅうのお茶漬け。これで完
全に、『おかえり大作戦』成功で
ある。
さて、正義の味方の『味方』
とは、『味』の『方』と書く。ふ
るさとの美味しい料理と一緒に
いただくことは、友のころを
『味方』につけることではないだ
ろうか。なしか！

Fugu-no-kirezake

