

# 味

## 地区に昔から根付く郷土料理

大南で年に一度開催される「大南市場」が昨年12月に行われました。地区の郷土料理が並び、訪れた人々たちを楽しませてくれました。では、それらの郷土料理の中から、一部をご紹介します。

まずは戸次地区に伝わる「ほうちょう」。鮑あわびの腸ちようと書くこの料理。かの大友宗麟公は鮑が大好きで、不漁の時に家来が小麦粉で鮑の腸に見立てて作ったのが由来といわれています。イベントでは「大野川合戦まつり」や「よいやかがり火」の時にも味わうことができ、コシのある麺をカボスとシヨウガが入っただしにつけていただきます。麺を細長くスルスルと手延べする伝統的な手法は、今も戸次鮑腸保存会の皆さんによって受け継がれています。



ほうちょう

から吉野地区に伝わる代表的な郷土料理です。昔は獵師が山で捕ってきたキジなど、鶏以外の鳥も使っていたそうです。お米やゴボウは地元産を使い、鶏肉とゴボウだけのシンプルな材料で作られています。素材の味や香りが生きています。おもてなしの家庭料理として今日まで受け継がれてきた味です。現在は吉野鶏めし保存会によって懐かしい郷土の味は守られています。

竹中地区に伝わる「お方ずし」の具は煮豆とアジの開きのほぐし身だけ。その昔、農繁期に入る前にお方(庄屋)が農家の人たちにねぎらいの思いを込めて振る舞っていたそうです。お方ずし保存会がこのおすしは、毎年行われる「大野川合戦まつり」の時にも食べるができます。

最後に紹介するのは、戸次地区の名産のゴボウで新たな郷土料理を！と、試行錯誤して生まれた「ごぼまん」。

柔らかく、香りが良いのが特徴の戸次のゴボウを使って戸次ごんぼの会が次々とゴボウ料理を開発してきました。中でも一番人気は、このごぼまんです。鶏肉やニンジン、ゴボウの風味と唐辛子のピリっとした辛みが癖になる、子どもたちのおやつにも最適な一品です。

戸次産の地粉と塩、水を絶妙な配分でこね、細く長く30cm程度に伸ばし、それを20分くらい寝かせて…とかなりの時間と手間を掛けて作られる「ほうちょう」。「小麦粉と水、塩の具合が難しいんよ」と保存会のお母さんたち。普段、あまりお目にかかれないが、イベントの時は保存会メンバーが腕によりをかけてほうちょうを振る舞ってくれる。この日は戸次本町の「大南老人いこいの家」で17人の皆さんが調理を行った。



吉野鶏めし



ごぼまん



お方ずし