



## 「りゅうきゅう」とは

りゅうきゅうとは、醤油、みりん、ごまなどを合わせたタレに、季節の魚の切身を漬け込み、ねぎなどの薬味を添えて食べる大分の郷土料理です。名前の由来は、この調理法が“琉球”の漁師から伝わったという説や、ゴマを和える調理法である“利休和え”に由来する説などがあります。



## 家庭でつくる「りゅうきゅう」レシピ

〈材 料〉	刺身用の魚 …… 200g	みりん …… 120ml
(4人分)	小ねぎ …… 5本	生姜 …… 適量
	すりごま …… 大さじ2	わさび …… 適量
	刺身しょうゆ …… 100ml	

- 〈作り方〉
- ① 魚を一口サイズに切ります。
  - ② 小ねぎは小口切りにします。
  - ③ すりごまとしょうゆ・みりんできれい合わせ調味料を作り、カットした魚を合わせます。
  - ④ ③を器に盛り、ねぎを散らして完成させます。  
生姜、わさびはお好みで。

〈ポイント〉「りゅうきゅう」に使用する魚はなんでもOK!

例 さば・あじ・ぶり・鯛 など



りゅうきゅう情報は  
こちらから

りゅうきゅうPR大作戦

OITA CITY

