

とり天

大分市では、1962年に市内の食堂から誕生したといわれる「とり天(鶏の天ぷら)」が、家庭料理の定番として親しまれています。
片栗粉をまぶして揚げた唐揚げと違い、とり天は下味をつけたり肉に水でといた衣をつけて揚げ、酢じょうゆとからしをつけて食べます。
大衆食堂やレストランはもちろん、お弁当屋さんや居酒屋、さらには喫茶店でも人気メニューとして親しまれており、揚げたてのとり天は一度食べたらずみつきになる、大分を代表する名物料理です。



だんご汁

大分に古くから伝わる郷土料理。小麦粉で作った平たい麺とねぎ、にんじん、ごぼうなどの具材がたっぷり入った味噌味の汁物。麺ではなく、小麦粉をこねてそれを手で引き延ばしただんご状のものを入れる地域もあります。

また、猪肉を使ったものを「宗麟汁」、フグのだしを使ったものを「長者汁」、地鶏を入れたものを「吉野汁」と呼んでおり、使う食材により地域で違う呼び名で親しまれています。



栄養満点！
大好き！



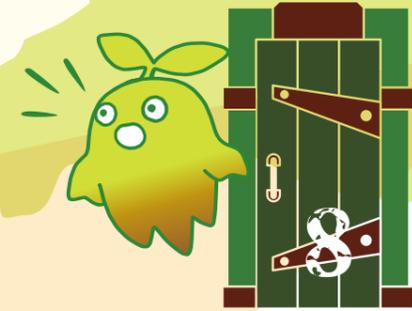
おとし汁

とり肉とごぼうで作ったすまし汁に山芋をすりおろし、つみれにしたものを「落とし」料理であり、おもてなしの料理として、野津原地区で古くから親しまれています。

ふわふわなのに、食べるともちもちとした弾力のある食感が特徴で、とても身体が温まります。



おおいたの味



やせうま

だんご汁と同じ手延べだんごを茹で、きな粉と砂糖をまぶしたおやつで学校給食でも食べられています。

平安時代の幼君(幼い殿様)が八瀬(やせ)という乳母が作ったものを、「八瀬、うま(いものじゃ)」と喜んでことが語源という説があります。彼岸や盆のお供えのほか、七夕に作る地域もあります。



りゅうぎゅう

大分でとれた新鮮な魚(ブリやサバなど)の刺身をしょうゆ、しょうが、ゴマを入れた漬け汁に浸し、しばらく漬けたもの。酒の肴にも、また熱々のご飯にのせてりゅうぎゅう丼や、お茶をさっとかけてりゅうぎゅう茶漬けにしても美味。

名前の由来は諸説ありますが、沖縄(琉球)から伝わったという説や、千利休に由来するという説などが有力といわれています。

おおいた自慢の海の幸！



吉野鶏めし

吉野地区に伝わる有名な郷土料理です。昔は人が集まる時に各家庭で収穫されたごぼうやお米、にわとりなどを持ち寄り、作っていたものですが、いつしか農家のおもてなし料理となって今に伝えられています。基本の材料はごぼうととり肉の2つですが、材料本来の旨みがきわ立ち、つつい手が伸びてしまう家庭の味です。



ほうちょう

1本の麺が2m近くもある、うどんのような麺料理。大友宗麟は、アワビの腸を大変好んで食べていましたが、ある嵐の日、アワビがとれず家来が困った末に粉で似たものを作ったところ、これがアワビの腸と変わらない珍味であったため、喜んで食べたというのが「ほうちょう」の由来です。

畑作地帯である大南地域では、昔から客をもてなす料理としてほうちょうが作られていました。現在は、「戸次ほうちょう保存会」が組織され、広く人々に食べてもらえるよう活動が行われています。



松岡ずし

大野川でとれるイナ(ボラの稚魚)の背を開いて酢でしめ、その中に酢めしを包み込んで日持ちするようにしたもので、明治の初めに馬方(馬で荷物を運ぶ人)の弁当として考えられたのがその始まりです。

頭から尾までついたお寿司なので「姿寿司」、「丸寿司」ともいわれました。今では、アジを使って作るようになりました。



野津原ずし

アジやイワシなどの魚をキャベツで巻いた、野津原地区に古くから伝わるお寿司で、大正末期、京都から教わってきたというのがその始まりといわれています。当時の人は七瀬川の清流で釣った鮎を酢で漬けたものを使ったそうです。

魚の持つコクと、キャベツのシャキシャキした食感が絶妙です。



にら豚

大分市でにらの栽培が始まった3年後の1971年、市内の中華料理店において、「大分市の特産品を使っておいしい料理を作ろう」という考えから誕生した「にら豚」。にら、豚肉、キャベツを醤油ベースの甘辛いタレで炒める料理で、家庭でも簡単に作れます。また、にらに含まれる「アリシン」は、豚肉に含まれる「ビタミンB1」の吸収を高めるとされ、おいしさのみならず、栄養面からみても抜群の組み合わせの料理です。

食べると
元気になるよね！

