

7月 日本味めぐり

～ 大分県 ～



けんとうぶ^{けんとうぶ} しお^{しお} なが^{なが}
 県東部の潮の流れが^ははやい
 かいきゅう^{かいきゅう} せ^せ なが^{なが} おお^{おお}
 海峡には、身のしまった魚が^たたく、
 うみ^{うみ} なが^{なが} りょうり^{りょうり}
 海の魚の料理が^は豊富。県内には
 こん^{こん} う^う おお^{おお}
 山エセが^たたくいため、各エセで^こ米不足
 をおき^たよう小麦米分のたんご^し汁が
 まいにち^{まいにち} た^た
 毎日のように食べられてきた。

きょうど^{きょうど} しよく^{しよく}
● 郷土の食料 ●
 おおいたけ^{おおいたけ} こい^{こい}
 大分県は山エセが^たたく、主食となる作物
 おお^{おお} しやしよ^{しやしよ} かく^{かく} ち^ち ねめぶ^{ねめぶ} ぎ^ぎ
 は大長、小麦、そば、から
 いも(さつまいも)、とうきび
 (とうもろこし)が^たたく作
 られてきた。米は、県北
 ぶ^ぶ なが^{なが} へい^{へい} り^り ち^ち ぶ^ぶ
 部の中津平野や東部
 おおいたけ^{おおいたけ} へい^{へい} り^り ち^ち ぶ^ぶ
 の大分平野などが^た古
 くからの産エセ。
 東部一帯は海に面し、魚
 業が^たさかん、速吸津戸一本
 釣りをした「開エセ」
 開あじが^た広く知られている。



メニュー
 こ^こ は^はん^ん ち^ち ぎ^ぎ し^し
 と^とり^り てん^{てん} た^たん^ん こ^こ し^し じ^じ
 もやしのおひたし



ゆう^{ゆう} かい^{かい}
 有名+こ
 のう^{のう} さく^{さく} ぶ^ぶ じ^じ
 農作物

みかん

かぼあ

肉用牛
 沖縄

こ^こ 小麦^{小麦} で作るたんご^し汁
 た^たん^ん こ^こ し^し じ^じ は県内各エセ
 で、冬を中心に「食反」が
 ソ^ソ に作られてきた。たんご^し
 は、小麦米分に塩を少しま
 ぜて水でこね、一口分くらい
 にちぎって平たくのばして幅
 2〜3cmにセキでつくる。いりこ
 とたたしに里芋やごぼうを食
 べやすくしてから煮込み、みそ
 とき入れ、たんご^し をかえ煮る。

とり^{とり} 肉の天^{てん} ぶ^ぶ ち^ち ら「とり^{とり} てん^{てん}」
 とり^{とり} てん^{てん} は、大正時代に
 府市のレストランで
 生まれたといわれている。当時
 食べられていた骨^{ほね} ぎ^ぎ のとり^{とり} 肉のから
 揚げは大きくて食べにく
 かったことから
 エ^エ 夫^夫 された米^{こめ} ち^ち
 芋^{いも} 里^り。

