

10月 大分



10月の「食育の日」は大分県です。

「だんご汁」の“だんご”は丸い形ではなく、小麦粉をこねて帯状に引きのばした、ひもかわのような形をしています。その“だんご”と具材を白みそで煮た郷土料理です。

日本で1番鶏肉を多く食べる大分県は、鶏肉をてんぷら粉で揚げた「とり天」が有名です。昭和初期のからあげが骨付きで、女性が食べづらিদらうという気づかいから生まれたそうです。鶏肉が高価だった時代に、衣をたっぷりつけてかさ増したとり天が家庭で食べられていました。

そのほかに津久見市の郷土料理「ひじきごはん」も取り入れています。大分県のおいしいものを味わって食べましょう。