

# おおいたけん きょうどりょうり し 大分県の郷土料理を知る

7月8日（火）

おおいたけん べっぷおんせん ゆふいんおんせん にんき おんせんち おお  
大分県は、別府温泉や湯布院温泉など人気の温泉地があり、多く  
かんこうきゃく おとす せき せき てん なかつ  
の観光客が訪れます。また、関あじ・関さば・とり天・中津から  
あげ ひた や た もの  
あげ・日田焼きそばなど、おいしい食べ物がたくさんあります。

## 「とり天」

おおいたけん ひと とりにく た い  
大分県の人々は、鶏肉をよく食べると言  
われています。とりにく つか ま  
鶏肉を使った混ぜごはん  
の「鶏めし」や鶏がらでだしをとった「鶏汁」などの鶏肉の郷土料理  
があります。また、とりにく から あ ゆうめい とりにく てん  
鶏肉の唐揚げが有名ですが、鶏肉に天ぷらの  
ころも  
衣をつけた「とり天」も有名です。別府市内にある「東洋軒」と  
いうレストランで、しょうわ はじ とりにく き み てん ころも  
昭和の初めに鶏肉の切り身に天ぷらの衣をつ  
けて揚げた「とり天」を作ったところ人気が出て、県内に広まった  
そうです。いま おおいたけん だいひょう きょうどりょうり  
今では大分県を代表する郷土料理となっています。



出展：農林水産省 web サイト

## 「かぼす」

「かぼす」はおおいたけん げんさん えど  
大分県が原産といわれ、江戸  
じだい つく おおいたけん とくさんひん  
時代から作られている大分県の特産品です。



出展：大分県かぼす  
振興協議会 web サイト

テニスボールくらいの大ささで、さんみ すく あま つよ  
酸味が少なく甘みが強いのが  
特徴です。料理に使うと、りょうり つか りょうり あじ ひ た  
すっぱすぎずに料理の味を引き立てて  
くれます。きょう きゅうしょく あ  
今日の給食ではキャベツと和えています。