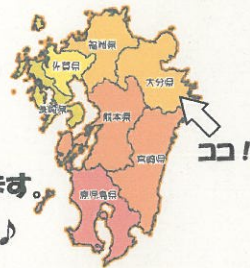




* 全国郷土料理デー * 大分県



・大分県は九州の東に位置する県です。
別府や湯布院などの温泉は全国的にも有名ですね☆☆
・農業、水産業ともに盛んに行われています。
今日は大分ならではの郷土料理を3品♪



◇といてはとり肉に天ぷら衣を付けて揚げた料理！

◇だご汁は小麦粉で作った平たい麺をみそ仕立ての汁に入れた料理で、だご汁と呼ばれることもあります(^ ^)



といて



だご汁

大分名物・やせうまってな～に??



*「やせうま」は小麦粉で作る大分名物のおやつです。
だご汁と同じように作った平たい麺を、きなこ砂糖を合わせたものにまぶします。

*そのまま食べても、冷やして食べてもおいしい一品です。今日は冷やしてみましたよ♪

*しかし、気になるのがその名前！変わってますよね！
由来には2つの説があるそうなので、紹介します☆

- ① 昔、馬のお世話をする馬子がこのおやつを食べたところ、大変おいしくて、馬の世話を忘れてしまい、「うま」が「やせて」しまったから★
 - ② 平安時代に都から移り住んできた貴族の子どもがいて、その世話をしていたのが京都の八瀬(やせ)出身の女性だった。当時、食べ物のことを赤ちゃん言葉で「うま」と言い、このおやつを、食べたくなると「やせ、うま、うま」とおどったから★
- どちらの由来が本当なのかは分かりませんが、とてもおいしかったことは確かですね(^ ^)！