



ドジョウとごはんを
別々に炊いて
最後に合わせる

どじょう飯

安心院の郷土料理 その3

生きたドジョウを酒の中に入れて
ほっておく。動かなくなった後
に湯をかけてぬめりを取り、酒、
しょう油、みりん、砂糖で甘辛く
煮る。別の鍋でごぼう、にんじん、
揚げを入れてしょう油、酒、みり
ん、昆布だしでごはんを炊く。ご
はんが炊けたらドジョウをのせ
て、煮汁を少しかける。庭で採っ
てきた山椒を最後に加えて。酒に
ドジョウを浸すことで処理がしや
すく、クセもなくなる。ドジョウ
の姿を綺麗に残すため、別々の鍋
で煮て合わせるのが仁子さん流。



1.だんご汁で使うだんごはのぼす前にあらかじめぎっておく 2.慣れた手
つきでだんごを麺状にのぼす時枝仁子さん 3.明治時代に建てられた古民
家に宿泊できる「百年乃家 ときえだ」 4.家の中に入っただけで気持ちがほ
ぐれるような佇まい

■「百年乃家 ときえだ」
所/大分県宇佐市安心院町且尾206 ☎0978(44)0811 (FAX同)

小麦粉、卵、水、塩を
混ぜて焼いたおやつ

じり焼き

安心院の郷土料理 その4

野良仕事の合間に、おやつ代わ
りに食べられていた料理。大分県
内では地域によって「やきもち」
「ひやき」とも呼ぶ。小麦粉、卵、
水、塩を混ぜ合わせ、油をひいた
フライパンに流し込む。焼けたら
取り出し、甘味噌、黒砂糖、ジャ
ムなどを塗って食べる。何の変哲
もないシンプル極まりない料理だ
が、味わい深く滋味あふれる一
品。今回は生地にも紫いもや小松菜
の粉末を混ぜて、アレンジ。色鮮
やかに仕上げた。



郷土料理に詰まった “人の知恵の基本”

私は安心院の農家の生まれ。農
作業が忙しい時は、親の家事を手
伝うのが当たり前でした。炊事は
小学生くらいからやっていました
から、自然と料理を覚えていった
感じです。宇佐地方は大分の中
では穀倉地帯で、昔から小麦文化が
ある所。「だんご汁」や「こねり」、
だんごにきな粉をまぶした「やせ
うま」などの小麦粉を使った郷土
料理が多いのも特徴です。

昔は食べ物も豊かではなかつた
し、お金を出して食べ物を買うほ
ど裕福でもありませんでした。だ
から季節の食料を大切に貯蔵・保
存をして、粗末にしないように使
うのが賢い女性のバロメーターだ
ったんです。例えば「こねり」も
夏の季節に余るくらいにできるな
すやにがうりを、よりおいしく食
べるために工夫したものです。

一方、季節を感じさせる料理も
多いです。夏だったなら、宇佐地方
に古くから受け継がれてきたみと
り豆で作る「みとりごはん」。お
盆の時期には特に欠かせないごち

盆の時期には特に欠かせないごち
そうです。他にはうずら豆とかグ
リーンピースとか。季節ごとの
替わりごはんはよく作りますね。
郷土料理といってもそれぞれの
家庭によって作り方はさまざま
です。例えば「だんご汁」。私の実
家では小麦粉を水でドロドロに溶
いて、スプーンでだし汁の中にち
よつとずつ入れて固まらせていき
ます。でもそれを今の家に嫁いだ
時に初めて作ったら義母から「こ
れなに？」って驚かれました(笑)。
農村民泊に来られる方の多くは
郷土料理のような、懐かしくてシ
ンプルなものを求めている人が多
いですね。今の時代はどこにでも
ご馳走はありますが、自分たち
の暮らしの原点”が忘れられて
いるでしょう。

例えばおやつ一つを作ろうとし
ても、牛乳やバターがないと作る
ことができない。それに代わるも
のが伝えられていないんですね。
じり焼きのように、最少限の材料
でかつて昔流のおやつを作ること
はできるのです。調理が複雑にな
りすぎてしまっただけ、基本が見えな
くなってしまうだけ。

郷土料理には今、見直したい
“人の知恵の基本”が詰まってい
ると思うんですよ。