



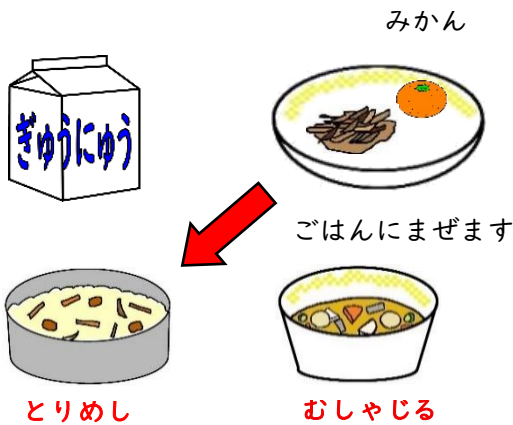
がつ
11月

にほんぜんこくあじ 日本全国味めぐり

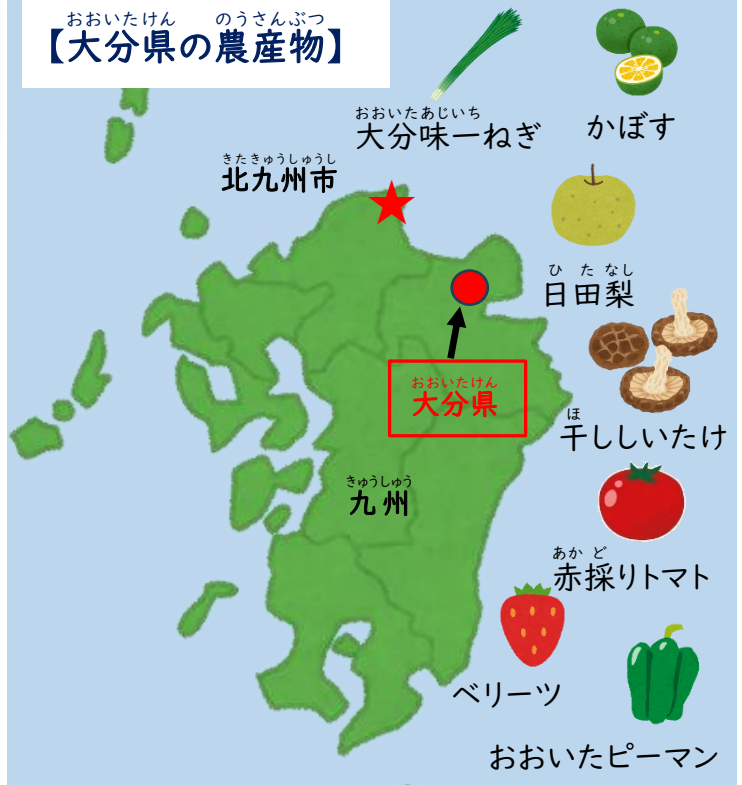
おおいたけん
大分県

めし
とり飯
むしやじる
武者汁

ちく 28日 (金)
A地区
ちく 7日 (金)
B地区



【大分県の農産物】



こんげつ
今日は、おおいたけん
きょうどりょうり
郷土料理「とりめし」と
「むしやじる
武者汁」です。とりめしは、けいにく
鶏肉とごぼうを
しょうゆなどで味付けして、ごはんといっしょに炊
いたり混ぜたりします。お祭りや家族が集ま
るときに食べることが多く、「ハレ」の日に欠
かせない郷土料理です。

むしやじる
武者汁は、おおいたけん
きつし
杵築市で生まれた具だく
さんのみそ汁です。もともとは「りょうしむら
漁師村のだ
んご汁」と呼ばれていました。

さかな
魚のすり身をちぎって揚げた
ものと、おおきく切った野菜が
はいて、むかし
昔の武者が
食べていたような元気の
りょうり
料理として作られました。



おおいたけん 大分県の紹介

おおいたけん
大分県は、九州の北東部に位置し、海と山に
かこまれた地形で、九州の玄関口とも呼ばれ、
ひろさは約6,340平方キロメートルです。山地が約
7割を占め、「九州の屋根」とも称されます。

また、温泉の源泉数、湧出量ともに日本一の
おおいたけん
大分県は、「温泉県おおいた」としても有名です。
ぎょぎょう
漁業は全国でも上位に入り、新鮮な農産物や
かいさんぶつ
海産物が豊富で、豊かな自然を活かした地産地
しょう
消の取組も盛んです。

【大分県の伝統料理】



くじゃく



けんちゃん



やせうま

画像出典：農林水産省 うちの郷土料理