



2011年2月15日(火)
株式会社ぐるなび
(コード番号 2440 東証第一部)

ぐるなび発：都道府県隠れた名産品リレー vol.19
～大分県編～

大分は日本有数のスッポンの特産地！
県外に意外と知られていない?! 大分の名産品

「とくてんおいしいっちゃ！！」
(とってもおいしいっ！！)

飲食店情報検索サイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区 代表取締役社長:久保征一郎 以下、ぐるなび)は、2009年10月から開始した「都道府県隠れた名産品リレー」の第19弾として、大分県の隠れた食の魅力にまつわる調査を実施いたしました。

温泉の源泉数、湧出量ともに日本一で有名な大分県ですが、食ではどのような魅力があるのでしょうか。この調査では、大分県民500人と東京都民500人に畜産物・海産物・料理等、大分の特産品を自由回答形式で挙げてもらいました。「都道府県隠れた名産品リレー」では、両者の回答が多かったもの、反対に大分県民の回答数に対し東京都民の回答数が少なかったものをご紹介します。

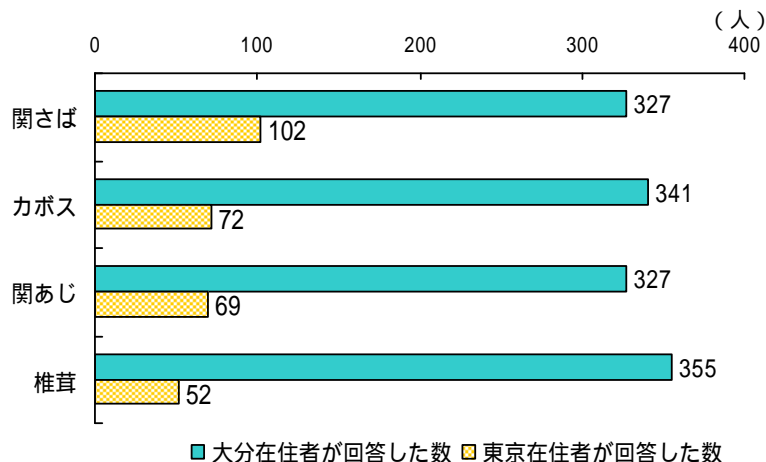
【調査概要】

調査方法:インターネット調査

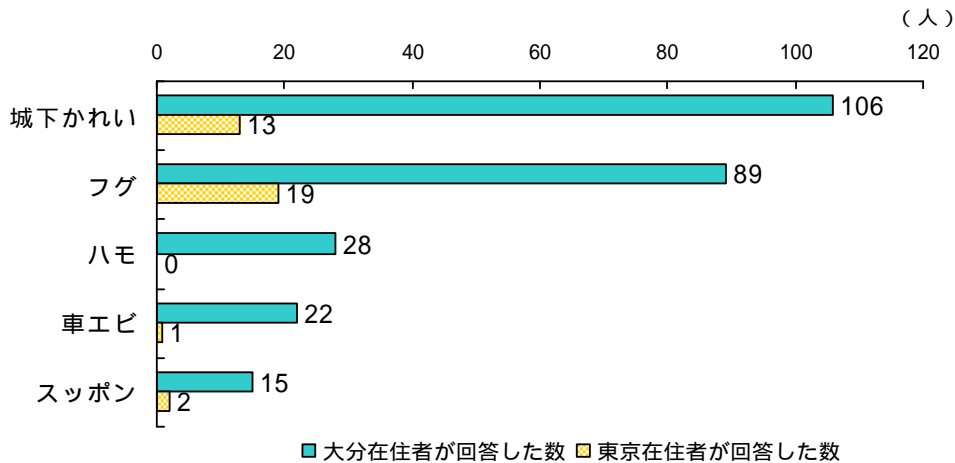
調査実施期間:2010年12月16日(木)～12月20日(月)

サンプル数:1,000人(東京都在住者:500人、大分県在住者:500人)

【東京都民と大分県民,両者の回答数が多かった名産品】



【大分県民の回答数に対して、東京都民の回答数が少なかった名産品】
(水産物編)



<城下かれい>

「城下かれい」は大分県速見郡日出町の別府湾の城下海岸で捕獲されるマコガレイを指す。尾ヒレが広く角張っていない、形が丸々して頭が小さく泥臭くないなどの特徴をもっている。

<フグ>

一年中楽しめる大分の「フグ」。大分ではフグまたはフグ肝のことを「ふく＝福」と呼び、さらに豊後水道で獲れる「シロ」＝トラフグのことを大分の漁師やフグの料理人たちは“だいまる”と呼んでいる。

<ハモ>

大分県は全国有数のハモ漁場。なかでも、特に、豊富な小魚や甲殻類を食べて成長した佐伯のハモは、淡泊かつ上品な味わいで、ビタミンAやカルシウムなどの栄養素がたっぷり。中津ハモとも呼ばれている。

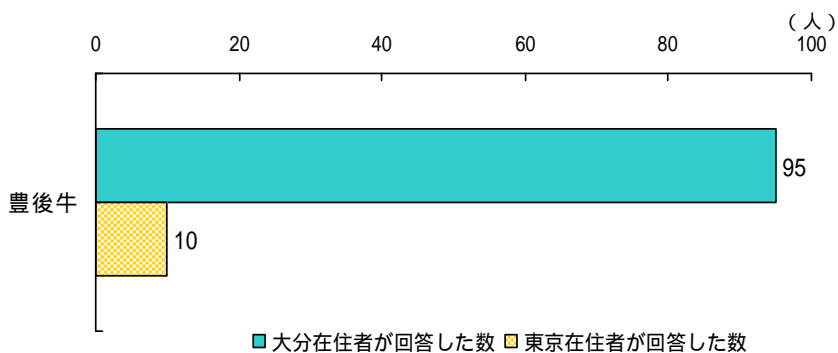
<車エビ>

国東半島の北東に位置する姫島周辺は、近海を漁場として体長15cm以上もの大ぶりのものも獲れる。旬は7月～12月。天然のほかにも、姫島では高い技術を持った車エビ養殖が盛んで、生産量は天然が全国2位、養殖は全国4位を誇る。

<スッポン>

大分県宇佐市にある安心院のスッポンは、大正時代に政治家として活躍した安心院出身の木下謙次郎氏のベストセラー「美味求真」にて、食通が最後に辿り着く美味として紹介されたのがきっかけで、全国的に有名になった。

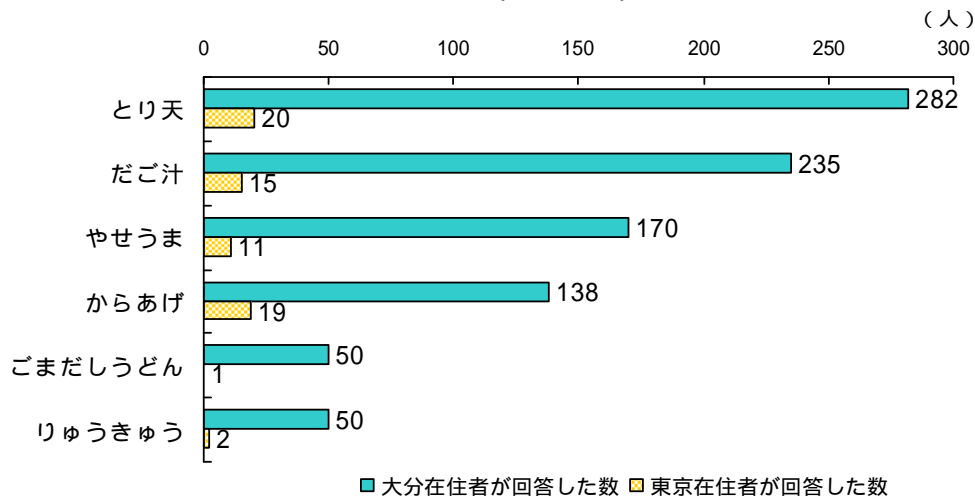
【大分県民の回答数に対して、東京都民の回答数が少なかった名産品】
(畜産物編)



<豊後牛>

豊後牛の誕生は、いまからおよそ100年前の明治時代に遡る。大正10年には、全国畜産博覧会で種雄牛「千代山号」が1等賞1席になった。県内で生まれ、肥育された肉質等級3等級以上のものを、「The・おおいた豊後牛」と呼んでいる。

【大分県民の回答数に対して、東京都民の回答数が少なかった名産品】
(グルメ編)



<とり天>

昭和37年、大分市内の食堂から誕生した郷土料理。酢醤油とからしのタレをつけて食べる。からあげと違って「とり天」は、下味をつけた鶏肉に水で溶いた衣をつけて揚げる。

<だご汁>

大分に古くから伝わる郷土料理。何度もこねて細長く伸ばしただんごとネギ、ニンジン、ゴボウなどの具がたっぷり入った味噌味の汁物。猪肉を使ったものを「宗麟汁」、ふぐのだしを使ったものを「長者汁」、地鶏をいれたものを「吉野汁」という。

<やせうま>

平安時代、八瀬という乳母が 幼君のおやつとして小麦粉をこね細長く伸ばし茹でただんごに、きな粉をまぶして食べさせたのが「やせうま」の始まり。「やせ、うまうま(八瀬、あの旨いものが食べたい)」と幼君がねだった言葉がそのまま「やせうま」という名前になったといわれている。

<からあげ>

からあげは戦後食料難に備え養鶏場を作るという国の政策の下、多くの養鶏場があった大分県中津市内にはからあげ専門店が多く並んでいる。市内では「聖地中津からあげ」というご当地からあげが販売されている。

<ごまだしうどん>

豊後水道で水揚げされた魚を焼き、身をほぐして骨をとりたっぷりの胡麻を加え、醤油やみりんなどで味付けした「ごまだし」を使う。これを、かまぼこなどの具や薬味とともにうどんにのせて、熱湯を注いだ料理。

<りゅうきゅう>

新鮮な魚(ブリやサバなど)の刺身を醤油や生姜・ゴマを入れた漬け汁に浸し、しばらくおいたもの。お茶をさっと掛けてりゅうきゅう茶漬けや、熱々のご飯に載せてりゅうきゅう丼またはあつめし丼としても食べられている。

< 本件に関するお問い合わせ >

株式会社ぐるなび
総合政策室 広報：我妻、栗田、沖田
TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp