

Road to

Soul ごはん

中国地方編



昔から愛され続ける 地元ごはんをご紹介

日本海と中国山地に育たれた山陽の食文化と、温暖で穏やかな瀬戸内海に面した山陽の食文化はそれぞれに異なるカラーをもち、中国地方の食に奥深さを与えています。量がなごをを活かし、そこに暮らす人々の知恵が詰まった食をご紹介します。

調理の音をその名に込めた ユニークごはん

鳥取県東部がら中部にかけて伝わる、豆腐の入った炊き込みごはん「どんどろけ」とは音のことで、ソライツと豆腐を炒める音からその名が付いたといわれています。貴重なたんぱく源だった豆腐のほか、ゴボウやニンジン、ネギなどの野菜を入れ、ポリポリたつぷりがつ茶葉漬点。田植え後などの農作業の節目や、人が集まる際に食べられてきました。豆腐のやさしい食感とあつぷりとした味わいが魅力です。

どんどろけ飯

鳥取県



写真提供：鳥取県

カキオコ

岡山県



どこを食べても

プリップリのカキが登場！

岡山県屈指のカキの生産量を誇る、備前市日生町のご当地グルメ。小ぶりのカキや傷があるカキを、漁師たちがお好み焼きに入れて食べたのが始まりとが。薄く伸ばした生地に千切りキャベツを山盛りにして、その上にカキをたつぷりせます。鮮度のよいカキを使ったため、加熱しても縮まず食感はプリップリ。赤穂線日生駅周辺にはカキオコを出すお店が立ち並んでいます。

見た目も味も抜群！の 歴史薫るグルメ

西南戦争の際、薩摩の兵士たちが瓦で肉などを焼いて食べたという逸話をもとにした、下関市川棚温泉発祥の名物料理です。熱々に熱した瓦の上に、茹でた茶そば、味付けした牛肉、錦糸卵、海苔、小ネギなどをせ、和風のつゆにつけていただきます。パリパリした歯ごたえの香ばしい茶そばと、甘辛い牛肉の相性は抜群！川棚温泉は毛利家の御殿湯で、庶民も瓦の使用を許されていたことから生まれたとも伝わります。

瓦そば

山口県

