

ロードトゥ

Soul ごはん

南関東編



昔から愛され続ける 地元ごはんをご紹介します

千葉、埼玉、神奈川といった都市部にも、地域で長く愛され、育まれてきた個性豊かなご当地グルメが多数あります。全国有数の農業県であり、海産物も量豊かな千葉の絶品おさがりグルメ、おいしくて体にいい、サステナブルな埼玉のB級グルメ、そして開国の舞台となった横浜の異国情緒あふれるラーメンがラインアップ。

はかりめ丼

千葉県



写真提供: (公社)千葉県観光物産協会

ユニークなネーミングと そのおいしさで有名に

房総半島の中西部、東京湾に面した富津市(トヨツシ)の名物です。「はかりめ」とはアナゴ(鰻)のごとで、胴体に白く連なる点(カ)が、河津(カ)で使う棒(はかり)に似ていることから、地元ではそう呼ばれてきました。ふくらみかわらかく煮たアナゴに、甘いしょうゆとからめ、ご飯の上にならぶ盛り付ければ完成。たんぱくな味わいの中にも上品なコクが広がる、甘めのタレが食欲をそそります。市内の寿司店や食事処、旅館など十数軒が通年で提供しています。

食材を有効活用した ヘルシーでおいしい軽食

ゼリーフライ

埼玉県



口袋(くふく)が生産された田市(ウチノシ)で、長く愛される軽食・おやつです。蒸かしたジャガイモにおがらを混ぜて衣を付けず、揚げたもので、ソースをたっぷり染み込ませていただきます。しつとりとした食感で、イモと大豆の旨みが凝縮したコロッケというイメージ。小判型としており、ゼリーフライがなまってその名が付いたともいわれています。足袋工場を働く女性たちが手軽に食べられると、すぐに人気になりました。

サンマメン

神奈川県



写真提供: 神奈川県

サンマはのってません! 彩り鮮やか栄養満点

戦後、横浜市中区の中環料理店で、まかないメニューから生まれたといわれるサンマメン。生(新鮮)馬(馬)のせろ(麺)と書き、広東語由来とが、現在では県内各地で食べられています。神奈川のご当地ラーメンです。豚肉やもやし、ニンジン、ニラ、キクラゲなどの具材を炒め、とろみをつけてのせたあんかけ麺で、しょう油ベースのスープには、あんが溶け込み、熱々、シキリ、ヤキの野菜とのごしごしよい麺で、様々な食感を楽しめられます。