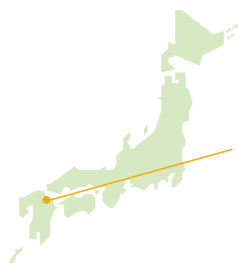




わが町、 グルメ自慢! ②



大分県
宇佐市

「宇佐からあげ」

“マイからあげ”が 必ずみつかると、宇佐



「宇佐の人って、
誰でもからあげの話で
本当に盛り上がるんです。
宇佐に来たら
行きつけのからあげ屋さんを
聞くと、すぐフレンドリーに
なれます!」

宇佐市からあげのイメージキャラクター
うさからくん



宇佐市からあげ協会のメンバー。ピンクのボロシャツ姿の女性が執筆者の吉武さん。なお、写真は「からあげガイドブック」掲載分

宇佐市のからあげ文化は、1960年代に中華料理店「来々軒」がメニューにしたことと、からあげ専門店「庄助」がテイクアウトできるようにしたことが始まりでした。

大分県北（宇佐・中津）では、揚げたてのからあげだけを売る「からあげ専門店」があり、それぞれの家庭が行きつけの店を持ち、イベントや来客には当然のように「からあげ」が登場します。宇佐市のからあげは、各店オリジナルの秘伝のタレによる下味がしっかりついていて、そのまま食べるのがおいしいこと、また冷めてもおいしいことが特徴です。

レシピ

- ※秘伝のタレとなる材料やタレに漬け込んだ鶏肉を寝かす時間などお店によって異なります。
- ●材料
鶏肉(部位は様々。鶏もも肉が多い)、小麦粉または片栗粉、鶏肉の下味としてしょうゆ・塩など、秘伝のタレとしてにんにく・しょうが・フルーツ・胡椒など
- ●作り方
- ①鶏肉をぶつ切りにする。
- ②鶏肉にしょうゆや塩などで下味をつけ、秘伝のタレに漬け込む（漬け込み時間は10分から一晩）。
- ③漬け込んだ鶏肉に小麦粉または片栗粉をまぶす。
- ④油で揚げる（4分から6分程度）。



宇佐市には、アツアツのからあげが食べられるお店が50軒以上あります。「からあげ探検隊」は市の職員有志4名で、平成18年11月に始めたからあげの食べ歩きがきっかけでした。その後、平成19年11月には手描きで500枚の「からあげマップ」を完成させました。「からあげマップ」は改訂を続け、現在第6版を出すまでになっています。



「からあげ探検隊」結成当時のメンバー。吉武さんは撮影者のため写っていませんが...

からあげ探検隊は、平成22年に事務局として「宇佐市からあげ協会」を立ち上げ、キャラクターや着ぐるみも完成させました。同年11月には「宇佐市からあげ祭り」を開催、2万人もの来場者を集め、注目されるようになりました。

からあげ探検隊や宇佐市からあげ協会事務局の活動はすべてボランティアですが、「宇佐からあげ」を全国区に押し上げ、全国から、からあげマップを手にかからあげの食べ歩きのお客様が宇佐に来る日を夢見て探検隊員は、今日も頑張っています。

(執筆：宇佐市経済部林業水産課課長補佐兼水産係長、宇佐市からあげ探検隊隊長、宇佐市からあげ協会事務局 吉武裕子)

原稿大募集!

当コーナーではご紹介いただけるご当地グルメを募集しています。「わが町の自慢の逸品を全国にPRしたい!」という方は、ぜひ、本誌編集部までご一報ください。情報誌「ALPS」編集部 alps2@lifeplan.or.jp