



「防府みそ焼きマイマイ」

香ばしい
もろみ味噌の風味と
黄金色のギョロツケが
食欲をそそる



防府市は、本州の西端山口県の中央に位置し、かつて周防（すおう）国の国府が置かれ、毛利氏ともゆかりが深く、日本最古の天満宮や周防国分寺などの歴史的遺産も数多く残っているまちです。

歴史を受け継いできたこのまちで、防府ならではの食でまちを盛り上げようと、2011年1月に市内の食品製造業者・飲食店・商店街・商工会議所・市役所が「ほうふB級グルメ開発会議」を結成し、作り上げたのが味噌風味の焼きうどん「防府みそ焼きマイマイ」です。

麦味噌は山口・九州の限られた地域で消費されていて、防府でも、昔から味噌汁などに麦味噌が多く使われていました。塩分が低く

イベントでの
PR販売の様子



レシピ

防府みそ焼きマイマイ

●材料（1個分）

うどん1玉、もろみ味噌 小さじ2杯、うすくち醤油 5cc、キャベツ50g、人参20g、玉ねぎ40g、刻みネギ少々、ギョロツケ1個、ちくわ半分、なると1枚

●調理手順

- ①野菜、ちくわを炒める。
- ②野菜に火が通ったら、ほぐしたうどんを入れて炒める。
- ③野菜とうどんが混ざったら、うすくち醤油を入れさらに炒める。
- ④ギョロツケも鉄板の端で焼き始める。
- ⑤醤油がムラなく混ざったら、仕上げにもろみ味噌を入れて軽く炒めて香りが出たところで火を止める。
- ⑥うどんを皿に盛りつけ、ギョロツケ・なると・ネギをのせて完成。

麺を使う量が多いため、香りも甘みも強いのが特徴です。

「防府みそ焼きマイマイ」は、この麦味噌の元となる「もろみ味噌」をこんがり焼き上げソースの代わりに焼きうどんに絡めています。具材には、地元で親しまれている魚のすり身で作ったコロッケである「ギョロツケ」を添えた、シンプルゆえに料理人の腕が試されるレシピとなっています。口いっぱいに広がる香ばしい焼きもろみ味噌の風味、焼き色のついた黄金色のギョロツケが食欲をそそる、どこか懐かしさを感じさせるB級グルメです。

名前の「マイマイ」は、防府市出身の芥川賞作家・高樹のぶ子氏の自伝的小説をアニメーション映画化した『マイマイ新子と千年の魔法』から付けさせていただいたものです。

マイマイとは、山口県の方言で「つむじ」を意味しており、この調理法が、うどんともろみ味噌をつむじの渦のように混ぜ合わせることから、「マイマイ」というネーミングにしました。

まだ誕生して間もないB級グルメですが、昨年は山口県主催のB級グルメ大会で優勝し、県内でも注目される存在となっています。

地元ならではの食材を使っていることから、防府でしか食べられないこのB級グルメをぜひ食べに来てください。

（執筆／防府商工会議所）

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