



わが町、 グルメ自慢! 20



宮崎県
延岡市

あなたは「モモ派？」
それとも「むね派？」

延岡市発祥 「チキン南蛮」



チキン南蛮マスコットキャラクター「チキなん番長」です。トレードマークはキチンと整えられたリーゼント…押忍!



2015年3月21日に東九州自動車道「佐伯ー蒲江」間（大分県側）が開通し、延岡市（宮崎県）もようやく九州各県と高速道路でつながりました。これで「陸の孤島」も終わりを迎えました。

延岡市と聞くと、マラソンでも有名な「旭化成」を連想される方がいらっしゃるのではないのでしょうか？

旭化成はもちろんですが、実は「チキン南蛮」の生まれた地でもあるのです。

チキン南蛮は昭和40年頃、かつて延岡市内にあった洋食屋の賄い料理をアレンジして、お客さんに提供したのが始まりとされています。タルタルソースが付いているのが、一般的によく知られているスタイルだと思いますが、こだわりの甘酢ダレだけで味わうシンプルなスタイルも存在します。

この2系統を軸に、レストランや食堂、居酒屋だけでなく、寿司店、喫茶店といったさまざまなジャンルの店舗で、それぞれ趣向を凝らしたチキン南蛮を出しています。市内の60店舗以上のお店で、さまざまなテイストのチキン南蛮を味わうことができます。

延岡市民のあいだでは、脂ののったジューシーな「モモ（肉）派」と、さっぱりした「むね（肉）派」に好みがわかれま。また、大根おろしがたっぷりかかったもの、カレー風味なもの、肉巻きおにぎりのようにおにぎりを包ん



市民有志まちおこし団体「延岡発祥チキン南蛮党」がPR活動に励んでいます!



だもの等、一風変わったチキン南蛮が味わえるのも延岡市ならでは!!

2013年、「Yahoo!ご当地メシ決定戦」において、チキン南蛮は見事全国制覇を果たすことができました。その陰では、チキン南蛮を全国にPRし、延岡を元気にすることを目的とした市民有志まちおこし団体「延岡発祥チキン南蛮党」の活躍がありました。

モモ派もむね派も、いろんなアレンジも楽しめるチキン南蛮。あなたの好みにあったチキン南蛮を探しに、高速道路でぐっと近くなった市民力の熱い延岡へ、ぜひ一度来てみらんね。

(執筆/延岡市商工観光部観光戦略課 茂 佑亮)

レシピ

「チキン南蛮」

- 【材 料】
- 鶏肉（モモ肉又はむね肉）…………… 240g
- たまご …………… 1個～2個
- 小麦粉 …………… 適量
- 油 …………… 適量
- 甘酢タレ（市販のもの）…………… 適量
- タルタルソース（お好みで）…………… 適量
- 【作り方】
- ①食べやすい大きさにカットした鶏肉に小麦粉をまぶす。
- ②小麦粉をつけた肉に、溶き卵をまんべんなくつけ、約180℃の油で揚げていく。
- ③きつね色になったら、油から取り出し、すぐに甘酢タレに漬ける。
- ④甘酢タレに30秒～1分漬けたら取り出し、皿に盛りつける。
- ⑤最後にタルタルソースを掛けて完成。
- ※タルタルソースを掛けず、練りからしやゆず胡椒等の薬味を付けて食すのもオススメです。

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