



FILE No.57

九州の「地域の特産品」をご紹介します。

ぐるぐる



熊本の郷土料理の馬刺し、からし蓮根に並び代表されるのが、「一文字ぐるぐる」。

熊本では木芋の一種である分葱が「ひとまご」と呼ばれています。江戸時代、財政難であった熊本藩の倭約令をきっかけに、手に入りやすい木芋を使った料理として生まれました。

分葱をさつと茹で氷水にくぐらせ、根元を軸に葉の部分を二本一本半巻きで、ぐるぐる巻きつけたものを酢味噌につけていただく料理で熊本県民に親しまれています。甘酸っぱい酢味噌をつけた分葱の食感と独特の香り、甘味と辛味が口の中にひろがり、熊本のお酒と一緒に味わいたい逸品です。

地域と共生する FFG

古くから伝わる熊本の味

一文家