

せうま



FILE No. 7

九州の「地域ブランド」をご紹介します。



人気のソウルフード

大分や

「やせうま」は、小麦粉で作った平たい種を茹で、黄粉と砂糖をまぶしたもので、昔から大分の郷土料理としてお盆の供物やおやつとして愛されてきました。この「やせうま」という印象深い名の由来の一説に、次のような言い伝えがあります。

平安時代に都から藤原鶴清つるきよと云う幼君が豊後の国へ逃れ、隠れ住みました。鶴清つるきよの乳母は、京都の八瀬出身だったことから、「八瀬」と呼ばれました。不自由な暮らしの中で、鶴清からおやつをせがまれる度に小麦粉をこねて長く伸ばし、茹でたものに黄粉をまぶして差し上げたそうです。

鶴清は二のおやつが欲しいとき、「八瀬、うま」（「うま」は美味しい食べ物モノの幼旧語）と言ったことから、この言葉がそのまま「やせうま」になったとされています。