

ゆうと



FILE No.37

九州の「地域ブランド」をご紹介します。



つるっとした喉越し

博多おき



おきゅうとは、江戸時代から福岡市博多地区で食べられ博多の朝ごはんを代表するおかずとしてよく知られています。日本海側を中心に採れる海藻のエダノリと固める作用をもつ海藻のイリスをブレンドして作る海藻の加工食品です。

材料を煮溶かし、裏ごしして小判型に薄く伸ばして冷まして固まったら出来上がりです。よく冷えたおきゅうとを短冊型に切り、シユウガ、木酢、胡麻などをのせ、醤油やポン酢をかけて食べればもっちりとした食感とつるっとした喉越しで口の中に磯の香が広がります。