

旅人通信

空の駅旅人
OITA SKY STATION TABITO

No.85

別府発！ ひんやりグルメ

別府冷麺特集



8月に入り、蒸し暑さもピークを迎えておりますが、この時期にぴったりのあっさり、ひんやり食べれる 別府冷麺をご紹介します!!

別府冷麺は 別府市内の専門店、焼肉店、ラーメン店、居酒屋などで提供されており、魚介の和風スープに、そば粉を使用したモチモチとした麺が特徴の別府グルメです。

～ 別府冷麺の歴史～

別府冷麺は 1950年(昭和25年)頃、中国東北部(旧満州)からの引揚者が大分県別府市に開業した「食堂ヨリラン」が起源とされています。旧満州は朝鮮との国境が近く、朝鮮の文化が根付いていた為、その文化を持ち帰ったアレンジしたものといわれています。

～ 麺の特徴～

別府冷麺は、小麦粉、そば粉、でん粉などを使用しており、冷麺専門店ではつるつるした中細麺で提供されることが多いのが特徴です。

～ スープと具材～

昆布やカツオなどの魚介をベースとした和風だしが特徴、当初は肉系のスープだったが、海の幸に恵まれた別府ならではの味わいとし、魚介の和風だしに変化し好評を博した。具材には牛肉チャーシューやキムチなどを使用。キムチは店におき異なり、専門店ではキャベツキムチ、焼肉店では白菜キムチを使用。

ちなみに全国的に知られている盛岡冷麺は、1954年(昭和29年)朝鮮出身の料理人が岩手県盛岡市に開業した「食堂園」で提供したのが発祥。麺は小麦粉とでんぷんを使用し、つぎが引き、ツルツルとしたのが特徴。スープは牛骨ベースで具材はキムチ、チャーシュー、ヤマトタネコ、キャベツなど。主に焼肉店で提供されています。

～ 商品紹介～



別府冷麺(由布製麺)

小麦粉、そば粉を使用した弾力ある麺

2人前 677円(税込)



冷麺(ヤマダ製麺)

白菜キムチ、チャーシュー、ごま、ワサビ、ごま、ワサビ

2人前 1500円(税込)



別府冷麺(マルナカ製麺)

小麦粉、でんぷんを使用したモチモチ麺、コチンチンと食べやすい

2人前 702円(税込)

耶馬溪にっぽん酒を 楽しむ会

～ 田植え編～

- △「耶馬溪にっぽん酒をつくる会」では、大分県中津市耶馬溪町で行っており、火山活動と風や水の浸食によって作り出された劇的な地形や紅葉の名所としても有名です。
- △そんな耶馬溪町で今回は田植えを行いました。田植えは、苗を手作業で植えていき、縄を田んぼにピンと張り、1町区切りの縄を1町分ずつ引いて次の町に進みます。
- △一面すべての田んぼに植え終えるまで、縄を引直し作業を行いました。

感想

私は、人生初の田植えを行いました。ぬかるんだ田んぼに足を踏み入れた瞬間に、バランスを取るのも、葉っぱが何回も転びそうになりました。苗をまっすぐに並べる作業も難しく、農家の方々がどれだけの努力をされているかを実感しました。泥の感触や太陽のまぶしさ、農業の大変さを身をもって知ることができ、楽しかったです。そして、終わった後の達成感は、普段の生活ではなかなか味わえないものでした。また、自分が植えた苗がこれから成長していくことを思うと、とても楽しみです。



三和酒類のオススメのお酒をご紹介します

安心院スパークリングワイン



0.11度/内容量:750ml ¥3,851(税込)

○安心院で収穫された「シャルドネ」を100%使用。洋梨やハーゼルの香りなどを感じられます。口の中では、きめ細やかな泡と、リンゴの蜜のような風味が豊かに広がり、果実の酸とミネラルの爽やかな印象が広がります。余韻は心地よい香りと甘みの残りが、心地よい香りか残るスパークリングワインです。グラスに、氷とレモンを加えて飲むのがおすすめです。

和香牡丹 八蝶 山田錦



0.15度/内容量:720ml ¥2,241(税込)

○伝統的な日本酒の酒質から、より華やかでフルーティな味わいを追求し、兵庫県産地産米「山田錦」を使用。バネヤや白米のようなフルーティな香り、しっとり上品な米の旨味と甘みがある味わいです。ラベルには、蝶が4頭描かれており、それぞれ意味があります。
①オオトリシジミ:大分県で確認された九州産
②アサギマダラ:渡り蝶(世界に羽ばたく)
③オオムササビ:日本の国蝶(日本代表)
④モンシロチョウ:言葉が失われている蝶(広く知られる)
このように意味があります。

◆発行元:大分航空ターミナル(株) 商事部 商事課 【TEL】: 0978-67-1175

◇配布先:大分空港 空の駅「旅人」、総合案内所

◇掲載情報は、発行月現在のもので、変更になる場合がございます。予めご了承ください。

空の駅旅人
OITA SKY STATION TABITO

空の駅旅人/Tabito

Facebook

