

秋田県ご当地メニュー

稲庭うどん

秋田県湯沢市稲庭町が発祥の、手延べ製法による干しうどん。
一説には日本三大うどんのひとつに数えられます。
やや黄色味かった色をしており、ひやむぎより太く、断面は平べったくなっています。
製法としては、うどんというより、そうめんに近いです。
打ち粉としてデンプンを使います。ひねりながら練るという独特の製法により、
麺の内部に気泡が生じ、中空になっているため、そのため滑らかな食感が得られます。



ハムフライ

豚肉100%のプレスハムをサクッとフライにした、秋田県由利本荘市のご当地グルメ。
素朴なフライなので、おかずとしてだけでなく、子供のおやつや給食でも食べられています。
ハムフライはもともと昭和40年代に旧本荘市（現由利本荘市）でおやつとして食べられていたものが、昨今のB級グルメブームに乗り、再度待望の復活を果たしている様です。

いものこ汁

芋を用いて作られる汁料理で、鍋料理としても食される郷土料理。
秋田県では里芋の親芋につく子芋や孫芋を「いものこ」と呼び、このいものこを主役に、鶏肉、きのこや山菜など秋の味覚をふんだんに入れた鍋を「いものこ汁」といいます。

豆腐カステラ

豆腐の水分を切った状態で砂糖や卵などを混ぜてカステラ状に焼いた菓子。
秋田の県南地域に伝わる豆腐料理で、冠婚葬祭の口取り、おやつやお茶請けとして食べられてきました。
材料の砂糖や卵が庶民にとっては高価であったため、ハレの日に食していた貴重な豆腐を使って作ったことが豆腐カステラの始まりと伝えられています。
豆腐の風味を残したしっとりとした独特の食感が特徴。



あーまん

ご当地キャラクター