

私の 推しメシ

思わず食べたい

磯崎 陽輔

参院議員



大分県でも「りゅうきゅう」



大分県でも「りゅうきゅう」とは、これ如き何に。地元では、比較的有名な家庭料理があります。新鮮なアジやブリなどの刺身を味付けしただし醤油に浸して少し置いてから、そのまま又は御飯の上置いて食べるツケ料理です。青ネギやすりごま、わさび、ウズラの

生玉子などを添えます。

御飯の上に置けば、りゅうきゅう丼又は地域によつてはあつめしと言います。元々は、漁師のまかないです。お茶漬けにしても、とてもおいしく頂けます。刺身でも食べられる大分市佐賀関の関サバでりゅうきゅうを作ると今では高級料理になります。

庭料理でした。

実は、このりゅうきゅう、語源がはっきりしないのです。沖縄から伝わったから「りゅうきゅう」というのが

一番の説ですが、沖縄料理には類似のものはないと言われています。ごま和えの「利休和え」がなまったものという説もあります。が、今一つ説得力がありません。津久見市では、御飯に置いたものを「ひゅうが丼」とも呼んでおり、これも語源ははっきりしません。

だし醤油の味付けが決め手であり、大人が食べるには、酒やみりんを加えてやや甘みを感じるほどに仕上げるのが良いようです。御家庭でも是非一度お試しください。