

じもとゴハン

支局長のお墨付き 世界各地のご当地グルメ

読売新聞社

読売新聞
アーカイブ選書

The Yomiuri Shimbun

読売新聞アーカイブ選書

じもとゴハン

支局長のお墨付き 世界各地のご当地グルメ

読売新聞社刊

はじめに

新聞記者には転勤がつきものだ。多くの場合、入社して最初に配属されるのは地方支局であり、その後も少なくない回数、見ず知らずの土地に転勤することになる。読売新聞は全世界に取材網を持つため、特派員として海外に赴任する記者も多い。

生活拠点がしばしば変わることには様々な困難や気苦労が伴うが、同時にいくつもの楽しみもある。新たな人や文化、風景と出会い、知らなかった歴史にも触れられる。そして、その土地ならではの「味」が、身も心も満たしてくれる。よく知られた「定番」もあれば、よそ者には「意外」と感じられる料理もある。そんな地元「味」を、人生経験豊かな国内外の総局や支局の長らが訪ね、ルポした。

Part 1 国内編

濃厚つゆの極太うどん——埼玉

カキのうまみ——どーんと——北海道

ワサビが主役——手間も楽し——山梨

自慢の黒豚——カツで勝負——鹿児島

豊かに香る——「最上級」そば——茨城

漁師からネタ——海鮮丼——和歌山

餅料理……甘さ辛さ香ばしさ——岩手

神話の里——上品なサメ料理——島根

とり天サクツ——むね肉フワ——大分

貝殻が小鍋——ホタテ煮る——青森

サワラ刺し身——濃厚とろり——岡山

豪快タコ丸ゆで——島を味わう——愛知

治部煮——藩主の御膳にも——石川

柔らかパン——ふわふわ卵焼き——京都

チキン南蛮——ポリューム満点——宮崎

具だくさん「ざくざく」——福島

カツオのたたき——本場の食感——高知

レンコン使った押し寿司——山口

伝統のウドをラーメンに——東京

秘伝のタレ——かつ込む鯛めし——愛媛

野趣に富む焼き石の鍋——秋田

食べれば笑顔になるピッツア——静岡

柿の葉の香りと魚のうまみ——奈良

米代わり——農民の健康食——宮城

「アナゴは質」味守り抜く——広島

ちゃんぽん——曾祖父が考案——長崎

並んでも、何度も食べたい餃子——栃木

姿ずし——淡泊なのに甘み——徳島

こんにゃく主役——懷石料理——山形

愛情満ちたモチモチレンコン——大阪

阿蘇山を眺め楽しむ田楽——熊本

甘くて濃厚——幻のエビ——井——鳥取

みそダレ絡む鶏焼き肉——三重

「母の味」焼鯖そうめん——滋賀

3代続く味 豚バラたつぷり——神奈川

スパイス香る骨付きチキン——香川

「賄い」から生まれた喫茶店メニユー——佐賀

そば名産地のうまい中華そば——長野

Part 2——海外編

「夫妻肺片」辛みの二重奏——中国

ミルミョン 独自発展の冷麺——韓国

クラブケーキ カニ肉堪能——米国

茶葉と川エビ 相性抜群——中国

大ぶりウナギ 身ぎっしり——エジプト

天然マグロのグリル——イタリア

植物由来 代替肉バーガー——米国

湯気が映える黒い国民食——ブラジル

優しい味 安息日のチョコレート——イスラエル

パブでの至福 サンデーロースト——英国

芯から温まる蛇スープ——香港

「世界一おいしい」肉煮込み——インドネシア

この電子書籍は、読売新聞夕刊連載「じもとごほん」を再録したものです。掲載日は各記事に記載しています。文中の肩書、年齢、為替レートなどの情報は、掲載当時のものです。また、値段（税込み）もすべて掲載時のものです。

P a r t 1

じもとゴハン——国内編

濃厚つゆの極太うどん——埼玉

◎取材 さいたま支局長・小田中崇仁（2021年4月6日掲載）

本場・香川県を差し置いて、うどんを推すのは気が引けるが、ここはあえて「埼玉の県民食は、うどんである」と宣言したい。

埼玉はうどん（ゆで麺）生産量が、うどん県・香川に次ぐ全国2位で、「ほほううどん県」なのだ。「海のない埼玉にうまいものなし」と、自虐的な一部県民の声とは裏腹に、県内の人気店では行列が絶えない。どこもそれぞれ特徴があり、甲乙つけがたいおいしさだ。

戸田市の「武蔵野うどん澤村」は6年前、さいたま市のJ.R浦和駅近くに開店。2019年2月に現在地に移転し、「新興勢力」ながら人気店として存在感を示す。

メインの「肉汁うどん」（759円）は近年、埼玉のうどんの主流と言っている。店長を務める水本萌子さん（29）は「胚芽入り全粒粉を使った極太の麺と、麺に負けない濃いつけ汁が特徴です」と話す。

実際、茶色がかかったコシの強い太麺は、喉ごしというより、かみしめて味わうタイプだ。つけ汁はカツオとイリコを使い、豚バラ肉、長ネギ、油揚げがごろごろ入って湯気を立てている。「季節野菜のかき揚げ」（209円）など、店長が考案する季節限定のサイドメニューは、常連客を飽きさせないための工夫だ。

さいたま市のJ.R大宮駅周辺はナポリタンの街だ。約50店が「大宮ナポリタン会」を作り、個性を競い合う。創業45年の喫茶「伯爵邸」のナポリタンは豚肉とイカ、ニラが入るのが特色。「お嬢様セット」（1200円）を頼むと、山盛りナポリタンに、から揚げ3個、厚切りフレンチトーストが付いてくる。うまい！だが、お嬢様のボリュームをなめてはいけない。

【メモ】

武蔵野うどん澤村

埼玉県戸田市美女木北1の2の25／電話 048・424・7676

伯爵邸

さいたま市大宮区宮町1の46／電話 048・644・3998



▶⑤ 「武蔵野うどん澤村」の肉汁うどんと季節野菜のかき揚げ／⑥店長の水本萌子さん





▶ 「伯爵邸」のお嬢様セット（スープ、サラダ付き）。ナポリタン単品は850円

カキのうまみ どーんと——北海道

◎取材 北海道支社釧路支局長・平向伸次（2021年4月20日掲載）

北海道東部の太平洋沿いに位置する厚岸町は、通年でカキを出荷している道内有数の産地だ。支局のある釧路市から車で1時間ほどのため、折に触れ地場産のカキ料理を味わっている。

町内の道の駅「厚岸グルメパーク」2階レストランの人気メニューが「あっけし牡蠣^{かき}ステーキ丼」（1550円）。生にフライ、ソテーと3種類のカキ料理が一度に味わえる。

使っているのは、三陸産の種苗を厚岸で育てた「マルえもん」。殻付きの生ガキ1個と、サクッとした衣にプリプリのカキのフライが2個。そしてステーキ丼は、バターソテーされた4個のカキなどがご飯にのっている。

*この続きは製品版でお楽しみください。

読売新聞アーカイブ選書

じもとゴハン

支局長のお墨付き 世界各地のご当地グルメ

発行日 2023年3月25日

著者 読売新聞社

発行者 山口寿一

発行所 読売新聞東京本社

〒100-8055 東京都千代田区大手町1-7-1

URL : <https://www.yomiuri.co.jp/>

© 2023 The Yomiuri Shimbun

本作品の全部または一部を無断で複製、転載、改竄、インターネット上に掲載すること、および有償、無償にかかわらず、本データを第三者に譲渡することを禁じます。なお個人利用の目的であっても、コピーガードを解除しての複製は、法律で禁じられています。