

1 3) 大分県の食文化の変遷

変化の状況：現在ではあまり見かけられなくなった食文化		備考
さつま	魚の内臓を取り、よく洗って白焼きにし、身をほぐしておく。すり鉢に味噌を入れてすり、すり鉢に広げて火の上にかぶせて焼く。三度ほど繰り返したら、ほぐした魚の身を入れよくすり、好みで砂糖、酒、ごまの順番で入れて摺る。焼き魚の頭と骨の出汁でのばす。茶碗に盛ったご飯に薬味としてネギやシソの葉などをきざんでのせ、その上から汁をかけて食べる。魚は、エソ、カマス、アジなどの磯魚を使う。	豊後水道

※上記内容については、聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より引用。

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
混ぜすし	<p>混ぜすし 混ぜすしは、えびごこ（えびの小さいもの）、ニンジン、ゴボウ、揚げなどを醤油と砂糖で煮た具を、酢飯に混ぜこむが、薄焼き卵のせん切りをちらすこともある。 聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p> <p>かちエビちらしすし（宇佐市） 漁師町、宇佐市長洲の郷土料理。地元の人には「エビちらし」と呼んで親しんでいる。主役は周防灘で取れる体長10センチほどのアカエビで、これを干したものが「かちエビ」。エビちらしはかちエビとニンジン、乾シイタケ、タケノコなどを煮た具とすし飯を混ぜ合わせて作る。季節の野菜や海産物を加える。祭りなどの「晴れの日」の料理。 農山漁村の郷土料理百選（大分県）より</p>	周防灘
鯛麺	<p>鯛麺 嫁取り、婿取りには一寸五尺以上あるタイを使って鯛麺を作る。結婚の披露宴で新郎新婦が、出席するお客さんたち「対面」することにかけての郷土料理。大皿にうどんを波に見立てて盛り、その上に蒸したタイを飾る。深めの小皿にうどんとタイをとりわけ、吸い物より濃いめの出汁を張って食べる。 聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p> <p>鯛麺（姫島村） キツネ踊りやクルマエビで有名な姫島村の郷土料理。うどんの上に、瀬戸内で獲れたタイを丸ごと載せた、漁師の島らしい男っぽい料理。鯛麺は結婚式で両家の親族が初めて「対面」する時に出されていた、めでたい料理。昔の人が対面と「タイとめん」をかけて名付けたという。 農山漁村の郷土料理百選（大分県）より</p>	周防灘
あみめし	<p>あみめし あみめしは、古くからこの地方の人が好んで食べてきたご飯である。豊前海沿岸でたくさん獲れるあみの干したものを使う。このあみを干した“干しあみ”に醤油などで味を付けて、ご飯に混ぜたものがあみめしで、シイタケやニンジン揚げを入れることもある。 聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p> <p>あみめし 豊前海沿岸では、昔から“アミ”がたくさん獲れた。このアミを干した“干しアミ”に醤油などで味を付けて、ご飯に混ぜたものがあみめしで、簡単でおいしいので、昔からこの地方の人々が好んで食べてきたご飯で</p>	周防灘

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
あみめし（続き）	<p>ある。昔は醤油に漬けただけの干シアミをご飯に混ぜていたが、前もっておいしく炊いたあみの佃煮を、炊きあがり直前のご飯にのせ、蒸らしてから混ぜたあみめしはとてもおいしい。名横綱・双葉山も好んだ味である。</p> <p>大分農業文化公園「ふるさとの味伝承講座」より</p>	
がん汁	<p>がん汁</p> <p>小川でガニ（モクスガニ）をとり、生きたまま臼に入れて杵ですりつぶす。それを、ざるに入れて水をかけながらこす。こした汁を鍋に入れて火にかけ、たぎってくるるとガニがもろもろになって寄ってくる。ここに、高菜をきざんで入れると、ガニが高菜について炒り豆腐のようになることから「ガンドウフ」ともいう。少しの塩と醤油で味をつける。</p> <p>聞き書大分の食事（（一社）農山漁村文化協会発行）より</p> <p>宇佐市内を流れる駅館川などで取れたモクスガニを使う。秋から春ごろまでがおいしいとされる、宇佐市の代表的な郷土料理の一つ。カニは包丁でぶつ切りにした後、ミキサーで細かく砕いて、殻から身や内臓を汁の中に出す。汁に熱を加えると、タンパク質などの成分がふわふわとした固まりになって浮かび上がる。昔ながらの調理方法では、カニをつぶすのに、もちつきの石臼と杵を使う。</p> <p>農山漁村の郷土料理百選（大分県）より</p>	周防灘
イギス	<p>イギスの酢味噌</p> <p>干したイギスと同量の水を鍋に入れ、炊くとドロドロになるので、ぬかをふるいながら少しずつ入れて行く。イギスがよく溶けたらこして固める。適当な大きさに切って酢味噌で食べる。夏の料理で、さっぱりといただける。</p> <p>聞き書大分の食事（（一社）農山漁村文化協会発行）より</p> <p>イギス（豊後高田市）</p> <p>イギスは紅藻類に属する海藻で、赤茶けた髪の毛の様に見えることから、「海髪」という漢字を当てはめることもある。主に、7月～9月に採れ、岩場に打ち上げられたイギスを天日で干せば長期保存ができる。食べる時は、一度溶かして豆腐の様に固める。地元の人にとっては、子どものころから身近な食べ物であるが、今では、真玉町小林地区周辺でしか採れなくなった。</p> <p>農山漁村の郷土料理百選（大分県）より</p>	周防灘
ガザミ	<p>聞き書大分の食事（（一社）農山漁村文化協会発行）に記載なし</p> <p>生態> ワタリガニの標準和名は「ガザミ」で、本州北部から九州、韓国、中国北部に分布し、内湾の浅瀬にすんでいる。大分では「豊幸がに」や「岬ガザミ」としてPRしており、中津から香々地の豊前海で多く捕れる。瀬戸内海でカニと言えばガザミのことを指す。足の先がひれのような形をしており、海を泳ぎ渡ることから、ワタリガニとも呼ばれる。2010年は瀬戸内海全体で約1,500トン漁獲されており、全国の漁獲量の56%を占めている。現在、「岬ガザミ」として商標登録されている。</p> <p>加工> 活きのよいものは塩ゆでし、二杯酢、しょうが酢醤油などで食べる。味噌汁や鍋物には出汁（だし）が出て美味。揚げて煮込む揚げ煮料理もおいしい。</p> <p>大分県HPより</p>	周防灘

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
姫島車エビ	聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）に記載なし	周防灘
	<p>昭和30年代後半から塩田跡地を利用して始められた車えび養殖は、大分県の代表的特産品として「姫島車えび」の名前で全国に知られています。昭和40年には村も一部出資して第三セクター方式で「姫島車えび養殖株式会社」が設立され、今では一企業体としては、規模、生産量ともに日本一を誇っている。</p> <p>大分 旅百景 郷土料理（HP）より</p>	
城下かれい	<p>城下かれい</p> <p>別府湾の北部の日出町にある陽谷（ようこく）城趾の下から地下水が湧いており、その付近で育ったマコガレイは肉が厚く身が締まって美味しいことから城下カレイといわれるようになった。江戸時代、城下カレイは木下藩から幕府への献上品となっていた。城下カレイの漁獲量は昔から少なかったため、日出町の町民も食べる機会は少なかったようで、明治時代から料亭料理として定着した。城下カレイが有名になったのは、昭和初期に木下謙次郎の著書「美味求真」に取り上げられてからといわれている。</p> <p>聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p>	伊予灘
	<p>城下カレイ（日出町）</p> <p>日出（陽谷）城趾の下、真水の湧く海底を中心に広がる海に生息するマコガレイを城下カレイという。他の場所のものと異なり、尾ヒレが広く角張っていない形が丸々して頭が小さく、身が泥臭くないなどの特徴を持つ。希少で大変美味だったことから、江戸時代には徳川将軍へ献上されていた。まさに「日出町の顔」とも言える代表的な魚である。日出町における漁獲量は、年3～4トンで推移している。</p> <p>日出町HPより</p>	
トラフグ	<p>別府のフク料理</p> <p>「フグは食いたし、命は惜しし」、「フグ食へば仏も我もなかりけり」と昔から言われるように、毒はあるが、そのおいしさに誘われて食べていたことがわかる。昔から食用禁止令が出たが、明治25年から毒のあるところを除いて食用にできることが許された。別府のフク料理は、大正ごろまでは豊後水道でとれるフグを家庭で料理していた。一般的なフク料理は、刺身、ちり、ぞうすい、から揚げである。</p> <p>聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p>	伊予灘
	<p>うすきふぐ</p> <p>豊後水道にもまれたトラフグが、臼杵市周辺で水揚げされている。臼杵市では、ふぐを一年通じて楽しむことができる。うすきふぐのふぐ刺しの特徴はその透明感と身の厚さである。鮮度の良いふぐは薄く引く事ができないので、その厚みが新鮮さの証となっている。一口噛んだ瞬間の歯ごたえと、口いっぱい広がる独特の風味をうま味は、一度味わったらやめられない。</p> <p>大分 旅百景 郷土料理（HP）および臼杵市HPより引用より</p>	
うれしの	<p>うれしの</p> <p>鯖の醤油漬けをご飯にのせてお茶をかけて食べる。</p> <p>聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p>	伊予灘

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
うれしの（続き）	<p>うれしの（杵築市）</p> <p>かつて、大分県北部の杵築地方では鯛しばり漁が盛んでした。ある日、突然の城主の巡行に慌てた漁民たちは、獲れたばかりのタイで作られた鯛茶漬を差し出しました。すると殿様はそのあまりのおいしさに「うれしいのう」と喜ばれ、それが今日「うれしの」と呼ばれるようになったといわれています。鯛しばり漁とは、網にかかったタイの群れを巻き込み、次第に絡めていく漁獲法のことです。</p> <p>農山漁村の郷土料理百選（大分県）より</p>	
丸ずし	<p>丸ずし</p> <p>姿ずし、包ずしとも言う。アジ、カマス、イワシ、サバなどの鮮度の良いものを使う。えらを取り、頭をつけたまま背開きし内臓や骨を取り除く。塩をたっぷりして一晩寝かせておく。魚がしまったら、酢で洗い、調味酢に数時間漬けておく。すし飯を酢魚で包む。魚の背のあいた所を青じそか赤じその葉を巻いたりする。</p> <p>聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p>	伊予灘
	<p>松岡ずし（大分市）</p> <p>大分市松岡地区に伝わる郷土料理「松岡ずし」の特徴は、身の中まで白くなるほど酢で強くしめた魚。甘酢を効かせ強く握ったご飯の上に、酢でしめて甘酢をくぐらせたアジの切り身を載せる。全体を青ジソで巻き、おろしショウガとゴマを少々。よく効いた酢と塩、砂糖のバランスが絶妙で、薬味のおかげで魚の臭みも感じない。</p> <p>農山漁村の郷土料理百選（大分県）より</p> <p>丸ずし（佐伯市）</p> <p>豊かな恵みをもたらす豊後水道に面した佐伯市米水津の伝統料理。名前の通り、小アジを丸ごと一匹握ったすし。正月や祭りで人が集まるときや、遠くからお客さんが来るときにはどの家でも必ず作る。</p> <p>農山漁村の郷土料理百選（大分県）より</p>	豊後水道
タイ	<p>タイの一本釣りは、佐賀県地方が本場であるが、県南沿岸にもタイの回遊路があり、二月末ごろ産卵のため豊後水道を上がってくる。これは、上りダイ、桜ダイと呼び、漁期は15日位である。秋の下りダイは、瀬によりつので漁期は長い。</p> <p>聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p> <p>佐賀県で水揚げされる魚は「関もの」と言われており、関ものの代表は、今では全国的なブランドとなっている「関アジ・関サバ」であるが、かつては「関の鯛」で、お祝い事にはめでたいという意味を込めてタイが登場していた。佐賀県では、古くから一尾丸ごと焼いたタイのうまみがしみ込んだ豪快な鯛めしが伝わっている。</p> <p>大分市のHPより引用</p>	豊後水道
アジ	<p>アジ</p> <p>夏から秋にかけてよく釣れる。アジはつくり、煮つけ、塩焼きにする。一本釣りでとり、すぐに船底のいけすに入れるので、網漁の魚より鮮度がよく高級魚として扱われる。そのため、家庭で食べることはめったにない。</p> <p>聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p>	豊後水道

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
アジ（続き）	<p>関あじ・関さば（大分市）</p> <p>大分県大分市佐賀関沖の豊予海峡（速吸の瀬戸）で漁師に一本釣りされるマアジ、マサバは「関あじ・関さば」とよばれ、高級魚としてその名を知られている。豊かな漁場もさることながら、鮮度にこだわった佐賀関独自の出荷技術が佐賀関ブランドを支える。その身は程よく引き締まり、脂がのって、美味である。2011年には、関あじが145トン、関さばが103トン、漁獲されている。愛媛県側では、岬あじ、岬さばというブランドで流通している。</p> <p>大分県HP（大分県の特産品）より</p>	豊後水道
ひじき飯	<p>ひじき飯</p> <p>ひじきの煮ものを作って麦飯に混ぜるが、ときには米の割合を多くした麦飯に混ぜたり、白飯に混ぜたりする。ヒジキを戻し、七分から一寸に切り人参は細切り、油揚げは熱湯をかけて細切りにする。油でヒジキ、人参を炒め、途中で油揚げを入れる。これにいりこのだし汁を材料が浸るくらいまで注ぎ、酒と砂糖、醤油で味をつけて煮る。この他に、蒲鉾、テンブラ、アサリやニイナ等を入れることもある。</p> <p>聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p>	豊後水道
	<p>ひじき飯（津久見市）</p> <p>豊後水道に浮かぶ津久見市保戸島は、遠洋マグロ漁業の基地として知られるが、島の周囲は魚介類の宝庫でもある。その海の豊かさを生かした料理が保戸島の一般家庭でよく食べられるヒジキ飯。ヒジキとご飯を混ぜたものではなく、アジのすり身、モイカ、サザエ、かまぼこなど海の幸に加え、ニンジン、高野豆腐、油揚げ、ゴボウ、シイタケなど具たくさん。それぞれの素材の味がご飯に染み込んでうまく調和している。</p> <p>農山漁村の郷土料理百選（大分県）より</p>	
あつ飯	<p>あつ飯</p> <p>ハマチ、ブリ、タイ、サワラ、アジなどの新しいものを刺身にして、醤油と酒にすった炒りごまを混ぜ、好みで砂糖を入れたたれを作り、これに刺身を漬けておく。熱いご飯に漬けた刺身をのせ、たれをかけ、熱いお茶をかけて食べる。</p> <p>聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p>	豊後水道
	<p>ブリのあつめし（佐伯市）</p> <p>蒲江町や米水津村では、りゅうきゅうのことを「あつめし」と呼ぶ。元来は、漁船の上で手軽に食べることができる漁師の賄い料理。薄く刺身をひいて醤油ダレにつけ込んだブリを丼飯にのせ、薬味を添える。好みでお茶かだし汁をかけて食べる。</p> <p>農山漁村の郷土料理百選（大分県）より</p>	
ぼげ汁	<p>ぼげ汁（佐伯市）</p> <p>秋になって棒受（ぼううけ）網漁をしながら船上で作る。生のとういも（サツマイモ）を洗ってぶつ切りにし水で炊く。芋が煮えたらイワシノ頭を折り、ウロコ、内臓を取り鍋に入れる。酒と味噌で少し濃いめの味付けにしてネギのぶつ切りを入れて食べる。</p> <p>聞き書大分の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p>	豊後水道
	<p>ぼげ汁（佐伯市）</p> <p>集魚灯やまき餌で魚を網に誘い込み、すくい上げて捕獲する棒受（ぼ</p>	

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
ぼげ汁（続き）	ううけ）網漁。鶴見町では大正時代まで海面を棒でたたいて魚を網に追い込んでいたが、棒受網漁の船上で食べていたことから、この名前が付いた。昔は土佐沖まで漁に出ていた。いったん漁に出ると、しばらくは家に戻れないため、サツマイモやみそなど保存できる食料を船に積み込み、漁で捕れた新鮮な魚とともに船上で調理していた。農山漁村の郷土料理百選（大分県）より	
シロウオ	白魚（しらうお） 雪の少ない佐伯の冬が終わると、番匠川の白魚取りが春の訪れを告げる。佐伯の人々に大変親しまれている光景である。佐伯の白魚はハゼ科に属するしらうおで、淡水、海水いずれにも住み、春先、産卵のため河口からさかのぼる。白魚は、天ぷら、炊きごみご飯、卵とじ、吸い物、あえもの、酢のもの等があるが、生きたまま酢醤油に漬けて口の中で魚をはねさせる躍り食いが喜ばれる。 聞き書大分の食事（（一社）農山漁村文化協会発行）より	豊後水道
	シロウオ（佐伯市） 県南の温暖な佐伯地方に昔から早春にぴったりの食材として、番匠川河口の伝統のやな漁で捕獲される。料理方法は、躍り食いがよく知られている。 農山漁村の郷土料理百選（大分県）より	
ぶえん汁	小イワシや小アジ等の小魚の鱗や内臓を取りよく水洗いする。鍋で水を煮たてその中に小魚を入れる。浮いてくるあくをとりながら、酒、味噌で調味してきざみネギを入れ、お椀に盛る。豆腐があれば一寸角に切って入れる。 聞き書大分の食事（（一社）農山漁村文化協会発行）より	豊後水道
	県南の豊後水道沿岸に伝わる郷土料理。獲れたての新鮮な魚で作る味噌汁のことで、漁の網に入っていた雑魚で作られていた。塩をしていない新鮮な魚を使うので“ぶえん（無塩）汁”という。魚からだしが出るので、だしをとらないのに、とてもおいしい味噌汁である。 大分県 HP（次代に残したい大分の郷土料理）より	
あたま料理	竹田の頭料理 頭料理は、江戸時代初期から作られ、明治・大正時代には年の暮れに各家庭で作られ、正月料理とされていた。竹田地方は大分県の内陸部にあり熊本県境に近い。海から遠いところでは、無塩（鮮魚）を食べる機会は少ないが、竹田に伝わる頭料理は腐り難い大きな魚を無塩で利用する。しかも、普通は捨てられることの多い頭の部分を使った料理で貴重な魚を余すところなく利用するという山奥ならではの魚の食べ方である。魚は、二べ、アラ、ハタ、クエなど大型で1匹が3貫から15貫もある大きなものが用いられる。 聞き書大分の食事（（一社）農山漁村文化協会発行）より	竹田市
	あたま料理魚の鱗と骨以外は全て食べてしまうという竹田市を代表する郷土料理である。起源は江戸時代初期のころといわれており、当時、魚は臼杵や佐伯から馬の背にのせて竹田まで運んでいた。くじゅうや祖母山系に囲まれた岡藩の住民にとって、塩漬けしていない海魚は貴重な食材であった。一度の運搬でより多くの人々が海魚を味わえるよう、内臓まで無駄なく食べつくすあたま料理が生まれた。交通手段が整った今でもお祝い事	

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
あたま料理(続き)	のあるときや正月などに食卓を飾る。 農山漁村の郷土料理百選(大分県)より	
イセエビ	聞き書大分の食事((一社)農山漁村文化協会発行)に記載なし	豊後水道
	大分県の最南端に位置する佐伯市と宮崎県の最北端に位置する延岡市は豊後水道から日向灘にかけてリアス海岸で結ばれ、温暖な気候と豊かな漁場に恵まれており、イセエビが多く水揚げされている。資源量の減少から、イセエビ漁は9月から12月までの3ヶ月間のみ解禁になる。 大分 旅百景 郷土料理(HP)より	
冷やし汁	聞き書大分の食事((一社)農山漁村文化協会発行)に記載なし	豊後水道
	冷やし汁は鎌倉時代に宮崎県で生まれたと言われるが、県内でも沿岸部を中心にいろいろな料理の仕方が定着しており、今では大分県の郷土料理となっている。佐伯市蒲江では、その日の朝に水揚げされた魚をあぶり、ほぐした魚の身をすり鉢ですり、みそとだし汁を加えて混ぜる。これに薬味を載せると出来上がり。氷で冷やし、ご飯にかける。 農山漁村の郷土料理百選(大分県)より	
ひゅうが丼	聞き書大分の食事((一社)農山漁村文化協会発行)に記載なし	豊後水道
	新鮮な魚が水揚げされる県南地域で、魚を生で食べる方法と言えば、刺し身のほかにりゅうきゅうがある。遠洋マグロ漁の基地として知られる津久見市の保戸島では、同じ料理を「ひゅうが」と呼ぶ。魚はブリやサワラ、アジなど。新鮮で、脂が乗っていればなおいい。刺し身を作ったときに余った身の切れ端なども使う。保戸島では、祝い事などみんなが寄り合えば、ひゅうがを作る。 農山漁村の郷土料理百選(大分県)より	
りゅうきゅう	聞き書大分の食事((一社)農山漁村文化協会発行)に記載なし	豊後水道
	りゅうきゅうは、アジ、サバ、ブリなどの季節ごとの魚の切り身を、しょう油とみりんをベースにしたタレと小ねぎ、ゴマ等の薬味に漬け込んだ、大分を代表する郷土料理である。名前の由来は、沖縄(琉球)から伝わったという説や、ゴマを使う料理が「利久(利休)」と呼ばれることから、なまって「りゅうきゅう」になったという説などいくつかある。 農山漁村の郷土料理百選(大分県)より	

変化の状況：昔にはなかった食文化		備考
八もちり	最もおいしいと言われているのが長さ1.2~1.3メートルくらいの八モ。市場で競りに掛ける時に使うト口箱に入れると「つ」の字になるほどの大きさで、中津の八モは「つの字鱧」の商標で登録している。旬は夏と冬。夏は「梅雨の水をくぐっておいしくなる」と言われ、八モしゃぶや照り焼きにして食べる。冬は八もちり。白菜や春菊など旬の野菜と一緒に鍋にする。 農山漁村の郷土料理百選(大分県)より	周防灘
タチウオ	漁法> 主に釣り漁業で漁獲される。70~100本くらいの針に疑似餌や餌を付け、船で1時間くらい仕掛けを流した後、巻き上げ機で釣り上げる。大分では、1970年代前半頃に広島県の漁業者から現在の釣り漁法	周防灘

変化の状況：昔にはなかった食文化		備考
タチウオ（続き）	<p>が伝わり、急速に漁獲量が増え 2009 年の大分県の漁獲量は、全国第 2 位の 1,837 トンであった。2010 年の瀬戸内海全体の漁獲量は約 6,700 トン。</p> <p>生態> タチウオは春に外海から瀬戸内海に入ってきて産卵し、冬は外海に出て行くとされている。瀬戸内海の西部、伊予灘では銀色の身が美しいタチウオが漁獲される。</p> <p>加工> 淡泊でクセがないので、刺身、寿司、塩焼き、照り焼などのシンプルな料理が適する。身が柔らかいときは、味噌漬けや粕漬けなどにして、少し身を締めてから焼いてもおいしい。唐揚げやバター焼きなど洋風料理にも向いており、ムニエルなどフランス料理の食材にもなる。</p>	
クロメ	<p>クロメ（和名：カジメ）は、佐賀関の潮の速いきれいな海で、箱メガネと長い柄のついたカマを使って収穫する。資源保護のために新芽の伸びる 1 月中旬から 3 月中旬の 2 ヶ月間に収穫期間を制限している。佐賀関のクロメは粘りが強く渋みが少ないのが特徴である。2011 年には 20 トン収穫されている。</p>	伊予灘
カタクチイワシ （ちりめん）	<p>別府湾の自然のめぐみである「ちりめん」。漁師だけが知る「生」の味、ちりめん本来の味と潮の香りが味わえる。別府湾は古くからちりめんの産地であるが、ちりめんは傷みやすく、採れたてのちりめんをすぐに釜で茹でるため、湾岸には水揚げされたばかりのちりめんを加工する工場が建ち並んでいる。ちりめんの季節になると、港近くでは、ちりめんが一面に敷き詰められ、その白いじゅうたんのよう風景は日出町の夏の風物詩となっている。地元の漁師さんの間で、漁や加工作業の合間に食べられてきた料理が「ちりめん丼」をはじめとする生ちりめん料理。あつあつのご飯の上に採れたての生のちりめんをたっぷりとかけ、しょう油をたらし豪快にいただく。現在では、「豊後別府湾ちりめん」として商標登録されている。</p> <p>大分 旅百景 郷土料理（HP）より</p>	伊予灘
カキ	<p>杵築市の守江湾は県内最大の養殖カキの産地。味が濃厚でファンも多い。</p> <p>大分 旅百景 郷土料理（HP）より</p>	伊予灘
ヒオウギガイ	<p>佐伯市蒲江で採れる貝で、美しい貝殻の色と柔らかく濃厚な味を持っている。</p> <p>大分 旅百景 郷土料理（HP）より</p>	豊後水道

【大分県の整理結果】

変化の状況	水産物／水産加工品等	変化の要因等
現在ではあまり見かけられなくなった食文化	さつま	食習慣の変化
昔から引き継がれている食文化	混ぜずし	
	鯛麺、鯛料理	
	あみめし	
	がん汁	
	イギス	
	ガザミ	「岬ガザミ」として商標登録
	姫島車エビ	
	城下かれい	
	トラフグ	消費地が別府市→臼杵市に変化
	うれしの	
	丸ずし	
	アジ	
	ひじき飯	
	あつ飯	
	ぼげ汁	
	シロウオ	
	ぶえん汁	
	あたま料理	
	イセエビ	
	冷や汁	
ひゅうが丼（県南地域）		
りゅうきゅう		
昔にはなかった食文化	ハモチり	
	タチウオ	
	クロメ	
	生チリメン	「豊後別府ちりめん」として商標登録
	カキ	
	ヒオウギガイ	