

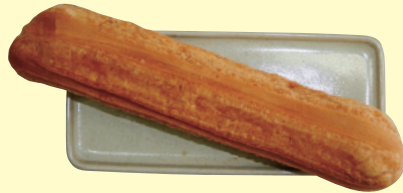
～油麩とは～

油麩(あぶらふ)とは、宮城県北部の登米地方に昔から伝わる食材で、小麦粉に含まれるたんぱく質成分のグルテンを練り上げて棒状にし、良質の植物油で揚げたものです。揚げると膨らんできて、この時にカッターなどで長軸方向に切れ目を入れて膨らみ方をコントロールし、きれいな細長い形状に仕上げます。

一般的な油麩は、長さが25～26cm、直径が5cmぐらいでフランスパンのような形をしています。賞味期限も3～4ヶ月と長く、常温で保管でき、値段もお手頃です。さらには栄養たっぷりのうえ、植物油で揚げたのでヘルシーです。

現在、登米市内には油麩を製造する業者は9～10軒ありますが、製法は各製造業者により異なり、手作りから近代設備による生産まで様々で、企業秘密のようです。一口に「油麩」と言っても、使っている原料、油、そして製法によって、味・形・色・食感が違い、食べる人の好みということになります。

好みにあった『油麩』がきっとあるはずです。



～油麩丼とは～

油麩は、基本的に輪切りにして使いますが、油麩を使った料理は、味噌汁、そば・うどんの具、煮物、なす炒りなどいろいろとあります。その中でも、脳トレで有名な川島隆太先生(「とよま油麩丼の会」の名誉会員)もオススメするのが、そうです!『油麩丼』なのです。

油麩丼は、30年前前に地元旅館のおかみが、お肉が苦手な方のために考案したメニューで、「カツ丼のカツの代わりに油麩を使ったもの」になります。

思ったよりあっさりしていて、だし汁を吸った油麩とネギに絶妙にからむ半熟の卵、そしておいしい米の産地として知られる登米産のごはんが織り成すハーモニーに舌鼓! ひとくち食べれば「ほっとするおいしさ」の新発見です。

油麩の味が製造業者によって違うように、油麩丼もお店によって味付けや入っている具が違いますし、大盛りのお店があるなど様々です。

お気に入りのお店を見つけてみてはいかがでしょうか。

 宮城県登米市
産業経済部 商工観光課

〒987-0602 宮城県登米市中田町上沼西桜場18
TEL.0220-34-2734 FAX.0220-34-2802
E-mail:syokokanko@city.tome.miyagi.jp

<http://www.city.tome.miyagi.jp>



登米市



油麩丼
提供店マップ

「油麩」を使った「油麩丼」は、
登米市を代表する
ご当地グルメです。

31店
掲載

