



4月27日(水) ごはん 牛乳 とり天 ごまじゃこサラダ 肉入りワンタンスープ

今日は、「とり天」についてお話しします。鶏肉を多く食べることで知られる大分県。大分県では、鶏肉を使ったまぜごはん「鶏めし」や「鶏汁」といったさまざまな鶏肉料理が食べられてきました。なかでも、鶏肉を天ぷら粉で揚げた「とり天」も有名です。

とり天は、別府市にある県内初のレストラン「東洋軒」が発祥だとされています。昭和の初め、から揚げが骨付きであったために女性が食べづらいだろうということから、骨のないもも肉を天ぷら風にアレンジしたのがはじまりだそうです。またたく間に評判となり、やがてさまざまな飲食店が提供するようになったそうです。