居酒屋と豊岡の食文化

友人や同僚と飲み、食べることができる楽しくてカジュアルな居酒屋は、日本版のガストロパブと言えるでしょう。旅の予定に居酒屋訪問を加えれば、地方料理や蒸留酒を詳しく知ることができます。それを楽しむ一番の方法は、複数人で様々な料理を注文することです。

偶然にも、豊岡の中心街にはたくさんの良い居酒屋があります。それらの店舗では新鮮な刺身、焼き鳥、ラーメンや蕎麦まで、あらゆる料理が提供されています。街が日本海にほど近いため新鮮なシーフードも豊富で、また但馬和牛を使った料理にも出会えます。その他季節のお勧めには、アナゴの一種であるハモなどもあります。ハモは夏に人気の食材で、通常は焼くか、生か、または鍋で提供されます。夏なら、刺身や天ぷらで食べる白イカ（ソードチップスクイッド = ケンサキイカ）、初春にはホタルイカ（ファイヤフライスクイッド=ホタルイカ）もお勧めです。

注文に迷ってしまったら、唐揚げ（フライドチキン）、枝豆、天ぷら、卵焼き（日本式の巻かれたオムレツ）、串でグリルされた焼き鳥、刺身の盛り合わせ、といったその他の居酒屋定番料理に挑戦しましょう。ですが居酒屋メニューに地域の特産品を見つけた場合は、それを注文すると良いでしょう。地元の人々のように居酒屋を楽しむことができるはずです。飲み物については、訪れた居酒屋でどのような地産の酒があるかを見てみましょう。その他によく飲まれるのは生ビール、ハイボール（ウィスキーと炭酸水を混ぜたもの）、焼酎（米、大麦、または芋から作られた蒸留酒）などです。