

## 漬物焼きそば

漬物焼きそばは、フライパンで炒めた麺に野菜漬けが入ったもので、通常の焼きそばに安芸太田のひねりを加えたものです。焼きそばは全国の夏祭りで食べられるそばを炒めた料理です。通常、歯応えのある小麦麺を炒め、濃厚な甘辛いソースをからめて作ります。安芸太田版は細い麺を使い、ホットプレート上で肉、野菜、漬物と一緒に炒めたシンプルで美味しい一品です。地元の他の料理とは異なり、漬物焼きそばの歴史は短く、2014年に発明されました。

漬物は野菜や果物のピクルスの一種です。漬物は西洋のピクルスと同じようにぴりっとした風味があり、メインディッシュによく添えられます。冬の長い安芸太田地方では、昔から漬物が欠かせませんでした。夏に新鮮な作物を収穫して塩漬けし保存して作られた漬物は、栄養価の高いトッピングまたはつけ合わせとして、町が雪に覆われている間の健康的な食料となります。

漬物は冬に凍ったり、そのまま食べるには冷たすぎることもあるため、地元の人々は炭火焼きやフライパンで加熱しておやつやおかずとして食べます。

そのうちに、いくつかの地元のレストランが火で炙った漬物を焼きそばに乗せるというアイデアを思いつきました。今ではこの組み合わせは手軽なランチに、またビールのお供の美味しいスナックとしても人気のあるお手頃価格の料理となっています。