

だんご汁

団子汁は大分県でほっこり温まることで知られる地元の「ソウルフード」です。この料理は、味噌（発酵させた大豆で作られた日本の調味料）もしくは醤油ベースのスープに、平たい小麦麺を入れ、豚とごぼう、にんじんなどの野菜を添えて作られます。具材や出し方は作る人によって変わりますが、その味は常に、大分の家庭料理で慣れ親しんだほっこりグルメを体現しています。

そのスタイルは家族ごとに異なりますが、スープには常に「団子」として知られる平たい麺が入っています。一般的に「団子」という言葉は、丸い形をした、穀物粉と水を混ぜて作った生地のことを指していますが、大分の団子汁は平たいとされています。

団子汁に使われるのと同じ平たい麺は、やせうまという別の地元料理にもみられます。この料理では平たい麺は甘いきな粉（煎った大豆の粉）に覆われ、通常おやつやデザートとして食べられます。

この地元名物を試したい方は、豊後高田のあちこちのレストランで団子汁を食べることができます。また、自分で作りたい方向けに、様々な土産店で食材セットが売られています。