

豆天玉（金時豆のお好み焼き）

豆天玉とは、鉄板で焼いた厚切りの香ばしいお好み焼きのことです。日本の他の地域ではすでに一般的なお好み焼きですが、第二次世界大戦中に大阪から徳島に伝わったと考えられています。どちらの料理も基本は千切りキャベツ、卵、小麦粉、水を混ぜたものです。しかし、豆天玉には金時豆の煮物が入っていて、はっきりとした甘さを加えています。

徳島は江戸時代後期（1603～1868 年）に砂糖の生産を始めました。それが県の特産品となり、甘いものを作るようになりました。また、豆天玉に天ぷらの衣で揚げた小エビを加えるのも地元では定番です。この心のこもった料理は、今もなお住民の間で人気があり、「徳島のソウルフード」とも言われています。