

秩父名菜：味噌馬鈴薯

「味噌馬鈴薯」是一道簡單樸素的小吃。食材為蒸熟的馬鈴薯、天婦羅麵糊和味噌醬。這些都是日本料理中常用的食材，但在秩父地區，食材的重組衍生出了絕佳的美味。味噌馬鈴薯不僅是歷史悠久的地方名菜，還曾獲獎項肯定。

20 世紀中葉，當地的農民習慣在上午或下午休息時段吃一種名為「小午餐」的輕食。和味噌馬鈴薯一樣，小午餐通常選用易於準備的食材烹飪，既可果腹又簡便樸實。

而半個世紀後，小午餐的傳統幾近消失。2007 年，一項依據地區活性化策略而展開的民意調查顯示，50 歲以上的居民中多達半數從未聽說過「小午餐」一詞。於是主辦單位舉行了一場免費的小午餐試吃活動，向民眾分發傳統小吃，其中味噌馬鈴薯大受歡迎。對於曾熟知此菜的民眾而言，勾起了久違的舊時回憶；而對於初嘗者，這一新鮮體驗則使得他們競相詢問何處可以購買。兩年後，味噌馬鈴薯在埼玉縣的「B 級當地美食」王者決戰中一舉獲勝。B 級美食多指在當地廣為人知，且價廉量足的食品。此後，味噌馬鈴薯風靡秩父一帶，餐廳、便利店和超市均可購得。

味噌馬鈴薯在當地的居酒屋（提供酒水和下酒菜的日式酒館）也頗受歡迎。味噌馬鈴薯一般外裹香脆的天婦羅外皮，內包入口綿軟的馬鈴薯，再淋上甜咸有度的味噌醬。不同的區域，味道上可能有細微的差異。為保證這道菜的品質和口味正宗，秩父商工會議所（一種公益經濟團體）要求商家需要獲得認證才可進行販售。截至 2019 年，已有 44 家商店註冊認證。