

秩父名菜：味噌土豆

“味噌土豆”是一道简单朴素的小食。食材为蒸熟的土豆、天妇罗面糊和味噌酱。这些都是日本料理中常用的食材，但在秩父地区，食材的重组衍生出了绝佳的美味。作为历史悠久的地方名菜，味噌土豆曾获奖项。

20 世纪中叶，当地的农民习惯在上午或下午休息时段吃一种名为“小午餐”的午间小食。和味噌土豆一样，小午餐通常选用易于准备的食材烹饪，既可果腹又简便朴实。

而半个世纪后，小午餐的传统却几近消失。2007 年，一项依据地区活性化战略展开的民意调查显示，50 岁以上的居民中多达半数从未听说过“小午餐”一词。于是主办方组织了一场免费的小午餐试吃活动，向民众分发传统小食，其中味噌土豆大受欢迎。对于曾熟知此菜的民众，这是一种久违的旧时回忆；而于初尝者，这一新鲜体验则使得他们竞相询问其出处。两年后，味噌土豆在埼玉县的“B 级当地美食”王者决战中一举获胜。B 级美食多指在当地广为人知，且价廉量足的食品。此后，味噌土豆风靡秩父一带，餐厅、便利店和超市均可购得。

味噌土豆在当地的居酒屋（提供酒水和下酒菜的日式酒馆）分外受欢迎。味噌土豆一般外裹香脆的天妇罗外皮，内包入口绵软的土豆，再淋上甜咸有度的味噌酱。不同的区域，味道上可能有细微的差异。为保证这道菜的品质和口味正宗，秩父商工会议所（一种公益经济团体）要求商家需要获得认证才可进行售卖。截至 2019 年，已有 44 家商店注册认证。