

## 豆天玉（金時豆什錦燒）

什錦燒是一種在鐵板上烹製的厚煎餅，美味可口，在日本各地都很常見，但可能是直到二戰期間才由大阪傳入德島。而德島的什錦燒搖身變成了與之不同的「豆天玉」。兩種煎餅的基本食材都是一樣的：切碎的高麗菜、雞蛋、麵粉和水。但豆天玉裡加入了燉至酥軟的金時豆（一種蠶豆），因此多出了幾分明顯的甜味。

江戶時代（1603-1868）晚期德島開始產糖，糖從此成為德島縣的特產之一，並帶動了甜食的發展。另一種豆天玉，添加的是炸小蝦的天婦羅。這道份量十足的料理頗受大眾青睞，常被認為是「德島的鄉魂料理」。