

瓦そば

この料理は、抹茶を含めた蕎麦の上に錦糸卵や細切りにした牛肉など様々な具をのせたものである。熱々の瓦の上に麺をのせ、つゆをかけて食べる。レストランでは見た目も魅力的な瓦そばが主役だが、この料理は家庭でもホットプレートやフライパンを使って作ることができる。

瓦そばは一般的に、大根おろしと唐辛子を混ぜたもの（もみじおろし）、スライスしたネギ、そして新鮮なレモンを絞って食べる。蕎麦の下層は熱した瓦の上でパリパリになり、上のモチモチした麺、牛肉、卵との楽しいコントラストが創られる。全国的に人気な定番の焼きそばに似ているが、具材は別々に調理され、芸術的に組み立てられている。

戦場から食卓へ

瓦そばは 1961 年、川棚温泉の旅館の主人であった高瀬慎一によって考案された。高瀬は温泉街を盛り上げる名物料理を作ろうと考えた。瓦そばの人気は下関の都市部に広がり、後に県内全域に広まった。

しかし、この料理の着想はもっと古いと言われている。西南戦争（1877 年）の際、敵対する薩摩藩（現在の鹿児島県）の西郷隆盛（1828～1877 年）の軍隊は、失敗に終わることになる熊本城の 52 日間の籠城戦に付き合わされることになった。その際、攻め入った兵士たちが瓦をその場のしのぎのホットプレートとして熱し、山菜や肉などの食材を焼いたという逸話があり、これが山口を代表する料理のアイデアになった。やがて、山口県出身の人々はこの料理をハワイやニューヨークなど、遠く離れた地域にも広めていった。