

地元の名物：はつとと油麩

はつと

はつとは、登米地域の伝統的な料理で、小麦粉の生地を耳の形に似た小さな一口大にのばし、スープで提供されます。スープは、ダイコン、ゴボウ、乾燥シイタケなどの具材を使った塩味のものや、若い枝豆で作ったずんだ餡を使った甘いものなどがあります。弾力があり、噛みごたえのある食感が特徴で、この地域の家庭料理として広く親しまれています。

「はつと」という名前は、かつての禁制に由来しているといわれ、江戸時代（1603–1867）に、領主は農民に米を作らせて村税を納めさせ、農民自身は他の穀物を食べなければならなかったため、農民たちはその穀物を使ってはつとを作りました。しかし、領主は農民がはつとを食べることで米作りを怠ることを懸念し、特別な機会以外は食べることを禁止しました。そのため、この料理は「禁止」という意味の名前がつけられたといわれています。

油麩

油麩は、麩（小麦グルテン）を油で揚げたもので、仏教の精進料理でよく使われます。麩には、加熱せずにそのまま使う「生麩」と、焼いてスープやお汁に入れる「焼き麩」があります。しかし、明治時代末期（1868–1912）、登米のある豆腐店の店主が油で麩を揚げる方法を考案しました。この時代、冷蔵技術が限られていたため、揚げた麩を乾燥させて一年中保存できるようにしたのです。

油麴は香ばしく、サクサクとした食感が特徴で、最も一般的には油麴丼としてご飯にのせて提供されます。この料理は、地域の手軽で美味しい家庭料理として、全国的に評価されており、安価なグルメ料理を扱うコンテストで高く評価されています。