

當地名產：耳朵麵疙瘩及油麩

耳朵麵疙瘩

登米地區的傳統菜色「耳朵麵疙瘩」類似義大利的貓耳朵，是將麵粉捏成一口大小的耳朵形狀而成，可以加入用白蘿蔔、牛蒡、乾香菇等食材熬成的高湯中，或是加上磨碎的毛豆「毛豆泥」做成甜點。耳朵麵疙瘩因為口感紮實、有嚼勁而大受歡迎，是這地區的家常料理。

耳朵麵疙瘩的日文發音「hatto」，來自日文的「ご法度（gohatto）」，有不准、禁止的意思。江戶時代（西元 1603～1867 年）的大名領主強迫農民種植稻米繳納村稅，但農民自己卻只能食用其他穀物；但當農民利用這些穀物發明了耳朵麵疙瘩後，大名卻又擔心這道料理好吃到會讓農民沈迷其中而不專心栽種稻米，便下令除了特殊場合，不得食用這道耳朵麵疙瘩。

油麩

「麩」就是麵筋，常用於佛教素食料理。一般麩是加進湯裡食用，有兩種類型：生麩（未烹煮的麵筋）及烤麩。但明治時代（西元 1868～1912 年）末期，一名登米町的豆腐店老闆發明了用油炸麩的「油麩」。油麩在那個冷藏技術不發達的年代，可

以乾燥保存一整年，再加上其香氣濃郁、口感酥脆，因此常常會鋪在白飯上做成「油麴井」。而這道料理也贏得日本全國的讚賞，榮獲平價地方美食（即「B 級美食」）競賽的獎項。