

当地美食：面片和油炸面筋

面片（Hatto）

面片（Hatto）是登米地区的传统美食，使用小麦粉揉成耳朵状的小面片。小面片煮汤食用，可以加白萝卜、牛蒡、干香菇等食材做成咸口味，还可以包入毛豆泥馅料做成甜口味。登米面片以其紧实有嚼劲的口感而广受欢迎，是当地的一道家常美食。

“Hatto”在日语中又写作“法度”意思是“禁止事项”，这个名字源自一段无声反抗的历史。在江户时代（1603–1867），大名（封建领主）强迫农民种植水稻以缴纳村税，而农民自身只能以其他谷物为食。于是农民用这些谷物制作了 Hatto 面片。然而，大名担心农民食用面片则不会用心种植水稻，只允许农民在特殊场合食用。

油炸面筋

油炸面筋常用于佛教的素食料理。日本的面筋通常有两种形式：生面筋和烤面筋，后者用于汤和炖菜。明治时代（1868–1912）末期，登米的一位豆腐店老板想到了用油来炸面筋的方法。当时的冷藏技术有限，但油炸面筋可以晒干保存，全年食用。

它口感香脆，最常见的吃法是盖在米饭上，做成油炸面筋盖饭。这道菜在主打平民化美食（日语中称为“B 级美食”）的比赛中获得佳绩，赢得了全国的赞誉。