

# とらっくあずまくん

バックナンバーをHPにて掲載しています♪

2022.4月発行 vol.23

有限会社トラックアズマ



Wあずまくん

こんにちは。トラックアズマ福岡支店の吉本啓介です。  
2022年もあつという間に4月を迎えようとしております。  
先月までの寒さも薄れ過ぎやすくなってきました。  
コロナや世界情勢など不安要素がありますが、元気を出して前を  
向いて行きたいと思います。



福岡ご当地グルメ第二弾といたしまして、今回は「おきゅうと」を紹介させていただきます。  
おきゅうと…???

「おきゅうと」とは福岡市を中心に食べられている海藻加工食品のことです。

江戸時代より食され、幼少期の我が家には欠かせない1品でした。

「おきゅうと」の語源は諸説あり、「沖独活(おきうど)」=沖で採れるウドという言葉が訛ったという説が一般的です。

他にも江戸時代に飢餓が起こった際、非常食として多くの人を救ったことから「救人(きゅうと)」となったとの説、沖から来た人(漁師さん)が製法をしてくれたことから「沖人(おきうど)」などいろいろな説があり、とても興味深いものです。

「おきゅうと」は「ところてん」と似ていますが、原材料が違います。

「ところてん」は天日干したテングサを主に原料としますが、「おきゅうと」は天日干したエゴノリという紅藻の一種にイギリという固める作用のある海藻をブレンドしたものが原料となります。



イギリ



エゴノリ



博多の朝食の名脇役「おきゅうと」は福岡市の郷土芸能「博多仁和加」のネタでもしばしば使われるほどの、老若男女に愛される博多っ子激推しソウルフードなのです♪

食べ方はいたって簡単♪

三杯酢か酢味噌か生姜醤油にネギやミョウガなどの薬味をかけていただきます。

食感が良くカロリーもなく食物繊維が豊富で大変ヘルシーな食べ物です。

最近では、ダイエット食としてお野菜と一緒にサラダにされる方も増えています。

私は、生姜醤油にネギとチリメンジャコをまぶして食べるのがお勧めです。

とても美味しいですよ。皆様も機会がございましたら一度ご賞味ください。



## 桜前線北上中

各地で桜の開花宣言が発表されていますね。今年は全国的に平年並みか平年より早いようです。皆様の住む町の桜はいかがですか?大阪造幣局(大阪市北区)桜の通り抜けが3年ぶりに開催されます。令和初開催、楽しみです。春って素敵♪

中古車情報、レンタカー情報をHPにて掲載中です!

