

3.ほうちょう（鮑腸）（大分市）

大分市近郊、大野川流域で作られてきた料理。

小麦粉をこねて作る細いうどんのようなものだが、非常に手間がかかるため、お盆やお祭りの時に必ず作ってお客様をもてなすご馳走であった。

ほうちょうは鮑の腸と書く。これは昔、大友宗麟が鮑を非常に好んでいたが、なかなか鮑が手に入らなかった時に、家来が工夫して小麦粉で鮑の腸に似せた料理を作って差し上げたことが由来と言われているが、定かではない。

現在、この料理を家庭で作る人はないが、大分市の戸次鮑腸保存会では、毎月第3土曜日に練習を兼ねてほうちょうを作り、道の駅で提供したり、毎年地元の小学生にほうちょう作りを教えたり等の活動を行っている。

【材料】約12～13人分

- ・小麦粉 1kg
- ・塩 約35g

- ・水 8カップ
- ・いりこ 約30g
- ・乾椎茸 約20g
- ・昆布 約10cm
- ・かつおぶし 約5～10g
- ・薄口醤油 1カップ
- ・みりん 大さじ3
- ・塩 少々

- ・薬味
ごま、かぼす、しょうが、小ねぎ

制作協力：津野律餘さん、河野幸子さん、徳丸タカ子さん、
石井加代子さん、津守陽子さん
（大分市・戸次鮑腸保存会）



①小麦粉に塩を入れて混ぜ、水を少しずつ少しずつ加えながらこねる。



②耳たぶくらいの硬さになるまで、よくこねる。



③ぬれ布巾に包んで、15分間寝かせる。



④寝かせた生地を棒状にのばす。



⑤ちぎっていく。



⑥量らなくても、ひとつひとつが全て20gになる名人芸。



⑦ぬれ布巾をかけておく。このひとつひとつが1本の麺になる。



⑧⑦を両手のひらでもみながらのばす。



⑨力を入れてもんでいないと、この後うまくのびない。



⑩全体の太さを均等にと、両端をとがらせるのがポイント。



⑪さらに20分間寝かせる。



⑫指先を使って、こよりをひねるようにのばしていく。



⑬ひたすらのばす。



⑭ひっぱりながら、回しながら・・・



⑮だいたい2メートル位までのばす。昔は四尋と言った。



⑯膝と、両腕にかけながらのばすので、割烹着は必須。



⑰のばした麺は、2回折り、もろぶたにかける。



⑱四尋という。ここからまた少し重さでのびる。



⑱のばした麺はすぐ茹でないと、コシがなくなる。



⑳煮立ったお湯に入れて茹でる。



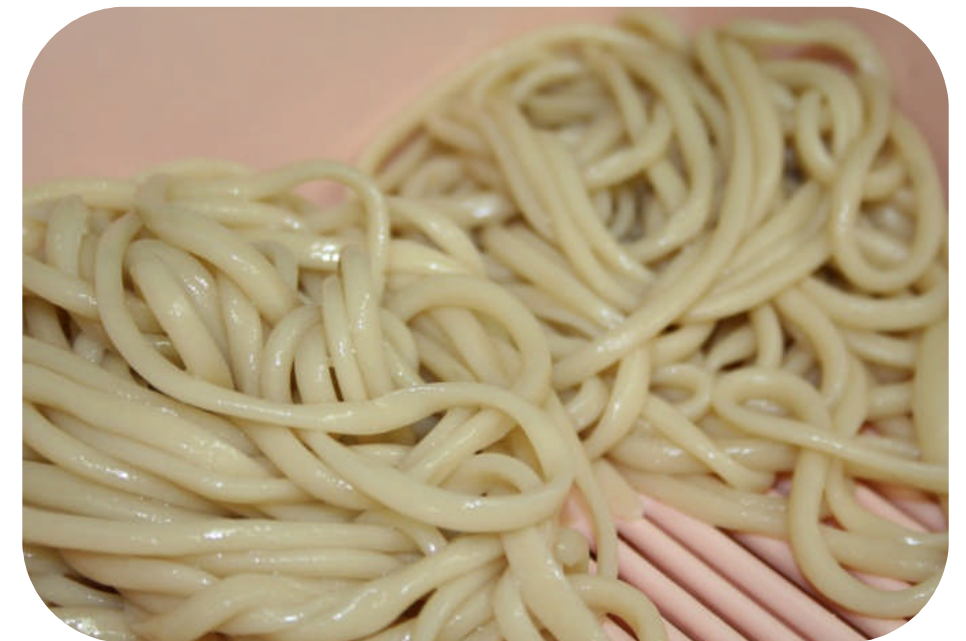
㉑2回差し水をして茹でる。



㉒茹で上がったら、三つじょうけで取り上げる。



㉓冷水で洗う。



㉔ザルに、ひとり分ずつ、かなどる。



②⑤ 乾椎茸、昆布、いりこを水にしばらくつけておく。



②⑥ 弱火で炊き沸騰前に昆布を取り出し、10分煮て鰹節を入れて火を止める。鰹節が沈んだら布巾でこし、調味料で味を調える。



②⑦ 薬味は、すりごま・おろししょうが・皮付きのまま小さく切ったかぼす・小口切りの小ねぎ



②⑧ お椀に薬味を盛り付ける。かぼすは盛り付ける時に少し押しつぶす。



②⑨ 食べる直前に丼のほうちょうにお湯をさし、お椀にだし汁を注いで完成。



③⑩ ほうちょうは長いので、こうしてお箸で切りながらいただく。