

地獄蒸し

— 温泉が味の決め手





郷土料理を巡る食紀行★

味の記憶

新連載

瀬川雄貴

せがわ・ゆうき 1980年兵庫県芦屋生まれ、東京都世田谷区育ち。法政大学経済学部卒業後、データベースマーケティング支援企業に就職。インターネット広告を手掛ける企業に転職した後、2007年にロケーションリサーチ株式会社を設立。郷土料理と地域食材の魅力を活用した、集客及び販売促進の提案を手掛けている。



「日本一のおんせん県おおいた」。

大分県は、源泉数・湧出量ともに全国一であることを活かした観光地域づくりに取り組んでいる。温泉とシンクロナイズドスイミングを結び付けた「ゆけ、シンフロ部」の映像公開や、温泉と遊園地を融合させた別府市の「湯～園地」計画など、その取り組みのユニークさゆえ、内外から注目を集めている。

そんな温泉推しの「日本一のおんせん県おおいた」のなかで、栄えある源泉数・湧出量が1位の別府市には、江戸時代から伝わる温泉を活かした「地獄蒸し」という郷土料理がある。

その調理法は自由で大胆だ。

エビやカニ、豚肉、サツマイモやトウモロコシ、根菜類、卵などの好みの食材をザルにのせ、高温度の温泉の蒸気で一気に蒸して出来上がり。温泉に含まれる程良い塩分が、食材本来の旨みを引きだす。大分県名物の柚子胡椒を添えても美味で、しょうゆやポン酢、



夕闇せまる別府の温泉街

しょうがやわさびなど、味わい方も多彩で楽しい。

「約40年前から50年前までは、農閑期の農家さんが湯治目的で別府に訪れた際、地獄蒸しを楽しんでいたそうです。長期滞在する上で、自炊可能でリーズナブルな宿泊費を希望する声が多かったことから、素泊まりが基本の“貸間旅館”が別府に定着したと言われています。現在では地獄蒸しと貸間旅館は、地元住民と観光客に親しまれています。」

日頃付き合いのある、地元にゆかりのある方がその歴史を教えてくれた。

湯温の高さが生命線の「地獄蒸し」は、鉄輪（かんなわ）温泉が名所として特に有名ではあるものの、別府八湯のなかで湯温が高い地域では、昔から現在にかけて「地獄蒸し」

が親しまれているのだとか。

大分県にお立ち寄りの際は、温泉を楽しむことに加えて、その土地の味覚探しや宿泊先選びも楽しんでみてはいかがでしょうか。



気軽に地獄蒸しを体験できるのも楽しい