

52.がめ煮（日田市）

日田地方のハレの日に作られてきた料理。

昔、日田ではどこの家でも鶏を飼っていて、お正月、お祭り、結婚式、祝い事、お客のある時など、何事かある時には必ずといってよいほどよく作るご馳走であった。鶏肉は必ず骨付きのぶつ切りを使うのが特徴で、鶏の足も使ったという。最初に鶏肉だけ炒めて煮込み、鶏を取り出した後に、下ゆでしておいた他の具材を入れて煮込む。食べる時には器に具材を盛り付けた上に鶏肉が見えるように乗せて供していたそうである。行事の時にがめ煮がないと、どんなにご馳走があっても物足りない気がするほどだという。がめ煮を作る時は大鍋いっぱい作り、残ったら翌日温めなおして食べる。

昔は、すっぽんを入れていたので“がめ（亀）煮”というようになったと言われている。

現在、がめ煮はご馳走でもなくなり、鶏の足も入れなくなった。しかし、日常食として日田の人たちの日々の食卓にのぼっている。

【材料】 4人分

・鶏もも肉	400g
・里芋	330g
・にんじん	80g
・茹でたけのこ	200g
・乾椎茸	4枚
・こんにゃく	1枚
・ごぼう	200g
・しょうが	40g
・酒	50cc
・しょうゆ	50cc
・砂糖	50g
・塩	少々
・だし汁	適宜
（乾椎茸のもとし汁）	

【作り方】

- ① 乾椎茸を水で戻しておく。
- ② 鶏もも肉を一口大に切る。
- ③ にんじんと里芋の皮をむいて乱切りにする。
ゆでたけのこも乱切りにする。
- ④ ごぼうの皮をタワシで洗い、ひと口大に切る。
- ⑤ 戻した乾椎茸を一口大に切る。
- ⑥ こんにゃくを一口大にちぎる。
- ⑦ しょうがを荒みじんに切る。
- ⑧ 鍋に油を熱し、鶏肉を炒める。
- ⑨ ⑧に③～⑦を加えて炒め、だし汁を加えて、
アクを取りながら、やわらかくなるまで煮込む。
酒、砂糖、しょうゆで味を調える。

