



だご汁のお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は「だご汁」のお話です。

だご汁は九州地方の郷土料理です。だご汁の「だご」とは、小麦粉で作られた団子のことです。九州地方にある熊本県では、団子のことを熊本弁で「だご」と呼んでいることから、小麦粉で作られた団子が入っている汁のことを、だご汁と呼んでいます。また、九州地方の他の県では、だんご汁と呼んでいるところもあります。

私たちがよく食べている団子には米粉が使われていますが、だご汁の団子に小麦粉が使われているのはなぜでしょうか？九州地方は火山が多く、火山灰の混ざった土は水はけがよいため、米作りよりも麦などの穀物の栽培に向いていました。そのため、お米が不足していた時代には、お米の代わりに小麦粉で作った団子を食べたり、団子の腹持ちがよいことから農作業の合間にも食べたりしていました。小麦粉を使った団子は、九州地方の人たちにとって、昔から馴染みの深い食べ物なのです。

愛知県とは違った文化を楽しみながら、九州地方の郷土料理を味わって食べましょう。