



5 自慢の逸品

1 グルメ

①郷土料理

・岡山ばらずし

新鮮な瀬戸内海の幸、彩り豊かな旬の野菜や山の幸など季節ごとの素材をふんだんに使い、目にも鮮やかに盛り付けた岡山の代表的な郷土料理。岡山県内の寿司店などで楽しめます。

・ままかり寿司

岡山を代表する魚「ママカリ（標準和名：サッパ）」の酢漬けをネタにしたにぎり寿司。県内では、お祝い事などでたくさん作った時は、近所に配られることもあります。産卵前の6月頃が最もおいしいといわれています。

・サワラ料理

瀬戸内海を代表する魚で、岡山では古くから、珍重され独自の食文化をつくっており、岡山ならではの食べ方「刺身」をはじめ、みそ漬け、塩焼、いり焼など多彩な料理があります。郷土料理「岡山ばらずし」には欠かせない食材です。

・鯖ずし

鯖を背割りにして寿司シャリを詰めなじませたもの。県北の秋祭りには欠かせない郷土料理で、素朴な味わいが郷愁を誘います。

・蒜山おこわ

もち米に、季節の山菜、鶏肉、クリなどいろいろな具を入れて蒸し上げるのが特徴の蒜山地方の名物おこわです。

②ご当地グルメ

・日生カキオコ（備前市）

備前市日生町は、カキの生産量が全国2位の岡山県の中でも、その5割以上を占めるカキの産地。カキのシーズンになると新鮮なカキがたくさん入ったお好み焼きが登場します。

・津山ホルモンうどん（津山市）

津山では昔から農耕用の和牛が多く育てられており、新鮮な牛ホルモンが手に入りやすかったことから、ジューシーなホルモンと自家製のタレを合わせたホルモンうどんが人気です。

・ひるぜん焼そば（真庭市）

親鶏のかしわ肉や高原キャベツを入れた味噌ダレの焼そばで、昭和30年以来蒜山地域で作られ、地元の人々に愛され続けています。

・美咲たまごかけごはん（美咲町）

美咲町には西日本最大級の養鶏場や、日本棚田百選に選ばれた棚田の米があり、また、同町出身のジャーナリスト岸田吟香が卵

- かけご飯を愛好したと伝えられていることから誕生した素朴なたまごかけごはんです。
- ・ **おかやまデミカツ丼**（岡山市）
誕生して約80年岡山市民に愛されてきたご当地グルメで、一般的な卵とじの代わりにデミグラスソースがかかっています。
 - ・ **笠岡ラーメン**（笠岡市）
親鳥を使用したトリガラスープと煮鶏が特徴のあっさりラーメン。養鶏と製麺が盛んな土地柄などを背景に誕生しました。
 - ・ **児島たこしお焼そば**（倉敷市）
下津井のタコと昔ながらの児島特産の塩とのコラボレーションで、瀬戸内海が凝縮されたシンプルでコクのある味わいが特徴となっています。
 - ・ **新庄ひめっ子雑煮**（新庄村）
新庄村特産のヒメノモチを使ったしょうゆベースの雑煮。きめの細かさ、コシの強さ、甘味の三拍子そろったヒメノモチが、しょうゆとマッチして上品な味わいになっています。
 - ・ **かがみの田舎カレー**（鏡野町）
大ぶりの鶏肉、ジャガイモなど地元特産の具材がごろっと入り、田舎みそを隠し味にした素朴な味わいのオリジナルカレー。仕上げに湯むきしたミニトマトがトッピングされています。
 - ・ **たまの温玉めし**（玉野市）
玉野特産の穴子を混ぜ込んだ焼きめしに、温泉たまごをトッピングしています。しょうゆとかば焼きのタレの香りが食欲をそそります。
 - ・ **備中高梁インディアントマト焼そば**（高梁市）
昔、地元の学校給食で人気だった焼きそばをアレンジ。カレー風味の焼きそばに、地元産トマトを加えており、トマトの調理法は店ごとに工夫されています。

2 土産・特産品

①食

- ・ **白桃** — 「清水白桃」生産量全国第1位
マスカットとともに「くだもの王国おかやま」を代表する初夏の果物で、7月上旬から8月上中旬が食べごろ。袋をかけて大切に栽培されるため、気品のある白さととろけるような味わいが特徴で、岡山白桃として高く評価されています。「桃から生まれた桃太郎」という桃太郎伝説でも有名で、桃の花は「県の花」にもなっています。
- ・ **マスカット・オブ・アレキサンドリア** — 生産量全国第1位
透き通るようなエメラルドグリーンの房と豊かな芳香、気品あふれる食味で果物の女王とも呼ばれている岡山特産のブドウ。全国の9割以上が岡山県で栽培され、5月から11月まで全国に出荷されます。

- ・ **ピオーネ** ー生産量全国第1位
 紫黒の大粒ブドウで、種なし。甘くておいしく食べやすいと大好評。4月から11月まで長期間出荷されます。
- ・ **ママカリ**
 ママカリは、ニシン科の小魚、標準和名は「サッパ」。岡山県では、酢漬け、南蛮漬け、甘露煮、みりん干などの調理方法で食され、瀬戸内の特産品として親しまれており、土産品としても人気です。ママカリの由来は、おかずにしたら自分の家のママ（ご飯）がなくなり、隣の家にかり（借り）に行くほどおいしいという意味からといわれています。
- ・ **きびだんご**
 岡山を代表する菓子の一つ。桃太郎伝説と結び付き、土産品として人気があります。県内各地の土産物店で購入できます。
- ・ **朝日米**
 米どころ岡山で大正14年から奨励品種として栽培されている良食味米。コシヒカリなどのルーツとされ、全国でも岡山県だけで本格的に栽培されており、寿司米として人気があります。
- ・ **日本酒**
 万葉集に「吉備の酒」と詠まれるほど、岡山県では古くから豊かな水、備中杜氏の技、そして「雄町米」など良質の酒米を用いた酒造りが盛んに行われてきました。現在、県内の酒蔵数は全国でも10位以内（資料：国税庁「H25年度税務統計」）に入ります。
- ・ **ジャージー乳製品**
 昭和29年に、ニュージーランドから導入されたジャージー牛。岡山県では蒜山高原を中心として飼われており、蒜山地域の飼育頭数は全国第1位を誇ります。
 牛乳は脂肪率が高く、ミネラル分に富んでおり、甘く、コクがあります。乳製品としてヨーグルトは特に人気が高く、ほかにアイスクリームやカマンベールチーズなどの加工品が多く作られています。
- ・ **黒大豆（丹波黒）**
 おせち料理に欠かせない黒まめは、イソフラボンやアントシアニンなどを豊富に含む栄養価の高い健康食品。大粒で、煮豆にすると柔らかく、滑らかな舌触りや風味の良さが特徴です。
 また、若い「さや」の状態で収穫される黒大豆の枝豆は、大きな粒で豆本来の甘みとコクのある逸品です。
- ・ **チョウザメ・キャビア**
 新見市では全国的に珍しいチョウザメの養殖が行われており、高級食材として扱われているチョウザメの出荷のほか、世界三大珍味として有名なキャビアの商品化にも成功。ピオーネなどとともに新見市のA級グルメとして全国に向けPRしています。
- ・ **おかやま和牛肉**
 岡山の澄みきった空気、肥沃な大地に恵まれた地で、一頭一頭手塩にかけて育てられた岡山県産の黒毛和牛。その中から、選ば

れた肉だけに名称が与えられる「おかやま和牛肉」は、舌にとろける絶品な霜降りの味わいです。

・ **有機無農薬農産物**

岡山県では全国に先駆けて、有機無農薬農業に取り組みました。化学肥料・農薬を一切使わない、という大変厳しい基準をもうけて県独自に認定する「おかやま有機無農薬農産物」の生産を進めています。

② **工芸品**

[**経済産業大臣指定伝統的工芸品**]

・ **備前焼**

日本六古窯（備前、瀬戸、常滑、越前、信楽、丹波）の一つで千年の伝統を誇ります。土と炎と人の技が極限まで競い調和することで見事な作品ができます。釉(ゆう)薬を一切用いず表現されるのが特徴で、素朴な味わいがあり大変に奥が深い焼物です。

・ **勝山竹細工**

江戸時代後期から勝山地方に伝わる実用民具で、真竹の甘い香りやひごの編み目模様など竹の持つ美しさと、確かな技によって編まれた力強さがあります。

[**岡山県知事指定郷土伝統的工芸品**]

・ **津山箔合紙**
つやまはくあいし

美作地方は、紙幣の原料（「局納ミツマタ」（国立印刷局）として納品）にもなっているミツマタの産地。金箔や銀箔をはさむ箔合紙は京都や金沢の金箔工芸家には欠かせないものであり、特に津山産のものは、薄さ、強さ、手触りなど、品質の良さで高い評価を受けています。

・ **撫川うちわ**
なつかわ

江戸時代中期に、庭瀬藩の家臣たちの内職として作られ始めたうちわ。上部に俳句を詠み込んだ「歌継ぎ」といわれる雲型模様、その下に句に合わせた花鳥風月の絵柄が「透かし」技法で配されています。

・ **手織作州絁**
ておりさくしゅうがすり

津山盆地で生まれ育った素朴で丈夫な綿織物。太めの木綿糸を使い、濃紺と白だけで模様を織り上げています。

・ **倉敷はりこ**

倉敷の人形師が男児の誕生を祝って創作した虎の張り子が、縁起物として定着したもの。ユーモラスな動きと表情を持つのが特徴です。

・ **備中和紙**
びっちゅうわし

備中地方に伝わっていた良質な和紙で、現在では倉敷市内で作られています。書道用紙や巻紙、便せんなど多方面に使われており、「晴れの国おかやま国体」「輝いて！おかやま大会」の表彰状にも用いられました。

たか た すり
・高田硯

室町時代からの伝統を持ち、日本三大硯の一つとされています。「神庭の滝」(真庭市勝山)近くの山から採れる高田石で造られ、気品あふれる漆黒の光沢が特徴です。

ざいく
・がま細工

がまの葉を樹皮で編んだ、蒜山地方に伝わる民具。雪ぐつや買い物かごなど、雪深い生活に密着した生活道具で、インテリアやお土産としても人気があります。

うじょうつむぎ
・烏城紬

江戸時代から続くしま模様の絹織物。温かみのあるやわらかな風合いを持ち、質実なつくりで実用性が高いと評判です。

むしあけやき
・虫明焼

瀬戸内市を代表する工芸品。岡山藩家老伊木家によって焼き始められた陶器で、京都の清水焼の流れをくむ、薄肌で繊細優美な焼き物です。

てんじん
・津山ねり天神

男児の初節句を祝う人形として、また、学問成就、合格祈願などの縁起物として作られている素朴な民芸品です。

ごうばらしっき
・郷原漆器

蒜山地方のクリ材を生木のままロクロでひき、木目を大切にしながら備中漆で仕上げた600年以上の伝統を持つ漆器です。

③もっとある特産品

おりこみ か えん
・イ草製品(織込花筵)

岡山県のイ草産業は、古くは量、質ともに日本一の産地。近年、量的には少なくなったものの、加工技術の高さは全国でも有名です。伝統の技法で丹念に織り上げられた織込花筵(花ござ)のほか、座布団、スリッパ、花瓶敷きなど各種小物も人気があり、土産品にも喜ばれています。

・ジーンズ

「国産ジーンズ発祥の地 児島」や「ジーンズのふるさと井原」は、染色から織布、縫製、洗い加工まで、ジーンズ製造に関わるさまざまな業種が集積しているのが特徴です。他ではまねできないこだわりを追求する高付加価値ジーンズの産地であり、日本だけでなく世界的にも高い評価を受けています。

・帆布製品

岡山県は国内有数の帆布製品の産地。帆布とは、一言でいうと平織りの厚手の布で、トラックの幌などに使われていたものですが、最近では、昔ながらのシャトル織機で織り上げた帆布を使い、バッグなどの衣類雑貨やさまざまな生活雑貨として商品化され、人気を博しています。

『おかやま弁』のあれこれ

【おかやま弁の特徴】

①アクセント

基本的には東京アクセント。ただし、「夏」「冬」などは京阪式アクセント。

②母音(あ・い・う・え・お)をのぼす。「山」を「ヤマー」と発音する。

③「ら抜き言葉」

岡山では、はるか以前から「ら抜き言葉」を使っていた。

「試験じゃけー、テレビやこー見れんで(テレビなんか見られないよ)」「そねーにぎょーさん(そんなにたくさん)食べれまー(食べられないだろう)」

④「レタス言葉」

「書ける」、「読める」、「飲める」という言葉が、岡山弁では「書けれる」、「読めれる」、「飲めれる」となる。

⑤トが抜ける

例えば「早く起きようと思った」は、岡山弁では「ハヨーオキヨーオモータ」となる。

【代表的な「おかやま弁」】

デーレー、ボッケー、モンゲー [すごい]

オエン [だめ]、チバケル [ふざける]、ハシル [傷がピリピリと痛む]、エレー [偉いという意味のほか、苦しい、疲れた、変な]、テゴ [手伝い]、ミテル [物が尽きる・なくなる]、イヌル [帰る]、など

約30年前、情報誌の編集長時代、「でーれー・ぼっけー・もんげー」は岡山弁の原級・比較級・最上級だ…という読者投稿を取り上げたことを記憶しています。「ぼっけー」と「もんげー」は日常ではあまり使われていませんが、私は強調するときに「でーれー」、もっと強調するときは「ぼっけー」を加え、さらに強調するとき「もんげー」を加えます。どれも「スゴイ」という意味の岡山弁、3種そろって親しんでもらえると、とても嬉しく思います。

岡山弁協会特別顧問：青山融