

45.じり焼き（豊後大野市）

小麦粉を水でゆるく溶き、鍋で焼いたおやつ。
焼き上がりに細かく刻んだ黒砂糖を巻いて食べる。
かぼちゃをつぶしたあんを巻くこともあった。

このじり焼きは、豊後大野市をはじめ大分市近郊、
県内全域で食べられていた。じりじり焼くから“じり
焼き”とも、生地がじりい（ゆるい）から“じり
焼き”ともいわれている。日田地方では“へこ焼
き”と呼び、くじゅう高原ではじり焼きに炭酸（重
曹）を入れた。

甲斐田さんが子供の頃も、お母さんがよくじり焼
きを作ってくれたそう。昔のじり焼きは生地に塩気
をきかせて作っており、きつい農作業で汗をかいた
時でも、黒砂糖が少ししか巻いてなくても、おいし
かった。「昔は田植えとか、近所の人が集まって順
番にしよった。その時じり焼きをいっぱい焼いて、
取っ手の付いたかごに入れて田んぼまで持って行き
よった。溶けて流れた黒砂糖のたれ付けて食べたら、
何とも言えんので～」

現在のじり焼きには卵を入れて、昔より贅沢にふ
わっとおいしく作る。ホットプレートを使えば簡単。
また、小麦粉と塩と卵を水で溶き、生地を甘くしな
いで柚子味噌などを巻いてもよい。小麦粉を半分に
して米粉を入れると、もちっとしたじり焼きがで
きる。いろいろアレンジしながら、伝えていきたい郷
土のおやつである。

制作協力：甲斐田八夜子さん（豊後大野市・いもの力屋）

昔風

【材料】

- ・地粉 150g
- ・塩 少々（少し多め）
- ・水 340g ※粉の重量の2、2~2、3倍
- ・黒砂糖 適宜
- ・油 適宜

現代風

【材料】

- ・小麦粉 150g
- ・塩 少々
- ・水 340g
- ・砂糖 10g
- ・卵 1個
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・牛乳 少々



①地粉に塩と水を加えて溶く。



②水の分量は、粉の重量の2.2～2.3倍。しゃーっと流れるくらいに溶く。



③フライパンに油をしき、②を薄く流し入れる。



④表面が乾いてくるまで焼く。



⑤黒砂糖をのせる。



⑥端から巻いていく。



⑦巻いた黒砂糖が溶けて、とてもおいしい。



⑧現代のじり焼きは、卵、砂糖、ベーキングパウダー、牛乳を入れる。



⑨よくかき混ぜる。



⑩昔のじり焼きよりも濃い生地は、ふわっと焼ける。



⑪今日は、地元三重町のサツマイモで作った芋ジャムを塗る。



⑫端から巻く。



⑬芋ジャムが焦げる匂いも、いい匂い。



⑭三重町産の紫芋ペーストも巻く。巻くのは何でも良い。



⑮手前が昔のじり焼き。奥が現代風のじり焼き。



⑯適当な長さに切る。



⑰完成。



甲斐田さん