

Presents by おおとよ探検隊

大豊町の郷土料理



おおとよ探検隊とは...?

☆高知県立大生による

2022年結成の学生活動団体

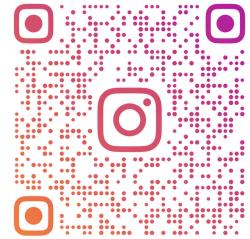
☆大豊町立川地区を拠点に、

32名のメンバーが活動中！

立川地区とは...?

☆5つの集落から形成される

大豊町に所在している地区



Instagramやってます！



こんちん

ごぼうの香ばしさと、
えごまの風味がふんわり広がる、
素朴でやさしい味わいです。

小麦粉の生地に炒めたごぼう、
を混ぜ焼き上げるシンプルな料理。

けれど、ひと口食べればどこか
懐かしい温もりを感じられます。

お米が貴重だった山の暮らしで、
中力粉を使用して工夫を重ねてきた
先人たちの知恵が詰まった一品です！



立川そば

「立川そば」は、つなぎを使わずに
そば粉だけで打つ“十割そば”です。

黒くて太く、そして短い麺。

噛めば噛むほど、香ばしさ、そして
特徴的な舌ざわりが口に広がります。

洗練されたそばとはひと味違った
“山のそば”ならではの素朴な旨みを
楽しむことができる一品になります！



銀不老寿司

「銀不老」とは、大豊町で
栽培されてきた豆の一種。

「不老長寿」の意味が込められ、
縁起物として食べられてきました。

甘く煮た銀不老豆と、出汁で味付け
された人参、椎茸などの野菜、そ
して酢飯を混ぜ合わせると美味しい
美味しい銀不老寿司が完成します！



立川御殿茶屋

ここで食べられる！！

☆住所

高知県長岡郡大豊町立川下名43

☆アクセス

高知自動車道大豊ICから車で約25分

☆営業時間

10：00～16：00 (LO15：30)

☆営業日

第1・第3日曜日：そば(郷土料理)

第2・第4日曜日：ピザ・スパゲッティ

出典：農林水産省「うちの郷土料理」