



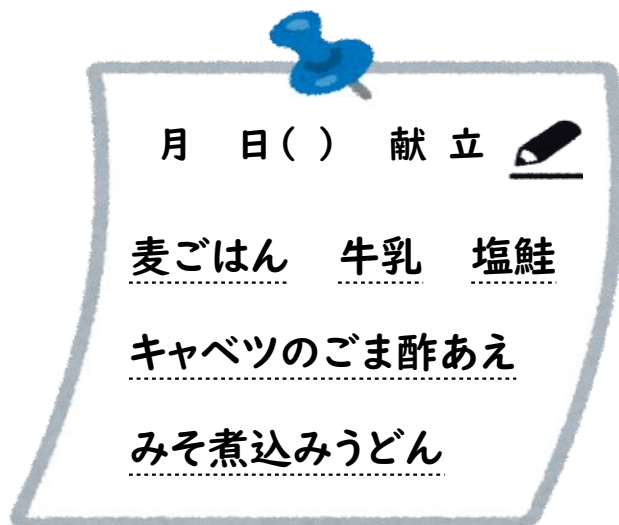
食を受け継ぎ 未来へつなぐ



100年フード/100年フード/100年フード/100年フード/100年フード/100年フード/100年フード

味の旅

100年フード/100年フード/100年フード/100年フード/100年フード/100年フード/100年フード



村上の 鮭の食文化

新潟県



新潟県の村上市を流れる三面川(みおもてがわ)は、毎年多くの鮭がさかのぼります。昔から鮭を愛し、守り育ててきた村上市は、鮭には「捨てる場所が無い」と考え、切り身や皮、卵、骨やヒレなど、全てを無駄なく使いきるため、百種類以上の鮭料理があります。

みそ煮込み うどん

愛知県



みそ煮込みうどんは、愛知県を代表する麺料理の一つです。「八丁みそ」で仕立てた汁に、生のうどんを入れて煮込みます。うどんは小麦粉と水だけで作り、塩は使いません。塩を使わないことで、煮込んでも塩辛くなりなく、麺の硬さが残っているのが特徴です。



写真出典:文化庁 全国各地の100年フード HP より



写真出典:文化庁 全国各地の100年フード HP より

魚の中の魚「イヨボヤ」

村上市では、鮭は古くから流域の人々の貴重な恵みでした。鮭漁がもたらす収益は江戸時代の村上藩や城下町の財政を支え、明治時代以降も町の発展に大きな役割を果たしてきました。鮭を大切にする住民の思いは強く、鮭は「魚の中の魚」という意味の方言で「イヨボヤ」と呼ばれ親しまれています。また伝統漁法の「居繰り網漁(いぐりあみりょう)」など江戸時代から受け継がれてきた技術が今も残り、地域の貴重な文化遺産となっています。

新潟発

江戸末期から愛される 愛知県のソウルフード

戦国武将の武田信玄が食べていた山梨県の「ほうとう」が徳川家に伝わり、愛知県の八丁みそを使ったことから「みそ煮込みうどん」が誕生したと言われています。八丁みそは、徳川家康が住んでいた岡崎城から八丁(約870m)離れた八丁村(現・岡崎市八帖町)で生まれた豆みそです。濃厚な味わいと色味が特徴で、他のみそと比べて栄養価が高く、愛知県にはその健康効果も踏まえた赤みその郷土料理が多数存在します。「みそ煮込みうどん」もその代表的な料理の一つです。

愛知発

愛知県は温暖な気候でキャベツの栽培に適しており、出荷量日本一を誇ります。今日のごま酢あえにもキャベツを使用しました。



100年フードとは？



これまで地域で大切に受け継がれてきた日本の様々な食文化を、未来に伝え発展させていくために、文化庁が認定基準を定めて、100年続く食文化「100年フード」と認定したものです。これまでに250件の食文化が認定されています。

今月は
北陸・東海地方の旅だよ。



味の旅