

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/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



食を受け継ぎ
未来へつなぐ

11月 日 献立

麦ごはん 牛乳

魚の天ぷら

ごま酢あえ

ほうとう

ほうとう

山梨県



写真出典：文化庁 全国各地の100年フードHP より

小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」を、たっぷりの具材と一緒に「みそ仕立ての汁」で煮込んだもので、「うまいもんだよ かぼちゃのほうとう」と言われるほど、誰もが知る山梨県の代表的な郷土料理です。

かぼちゃ以外にも、なめこ、小豆がメインのほうとうもあり、冬だけでなく一年中、日常食として食べられているそうです。



ほうとうは
うめさよお!

◆稲作に適さない山間部で生まれた料理



山間部が多く平野が少ない地域では、米作りが難しく、^{かいこ}蚕を飼って絹糸を生産する養蚕が盛んでした。蚕のエサである桑の葉を収穫した後に、米に代わる主食として栽培されたのが小麦でした。その小麦で作った麺を、季節の野菜とみそで煮込んだのが「ほうとう」です。ほうとうの麺は、うどんと違ってこねた後に寝かせず、すぐに切って煮込むので、煮崩れしやすく、汁にトロミがつくのが特徴です。

山梨発

◆武田信玄も食べた?! 400年以上も受け継がれる郷土の味

「ほうとう」は「はくたく」という呼び名で、平安時代には貴族が儀式などで食べていたと言われます。また、戦国時代にこの地域一帯を治めていた武将「武田信玄(1521~1573)」も、陣中食として「ほうとう」を食べたと言われ、自分の刀(宝刀)で食材を切ったことから「ほうとう」と名づけられたという説もあるほどです。戦国時代から400年以上も地域に根ざし、親しまれてきた料理なのです。



今月は関東地方
「山梨県」の旅だよ

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。

味の旅

