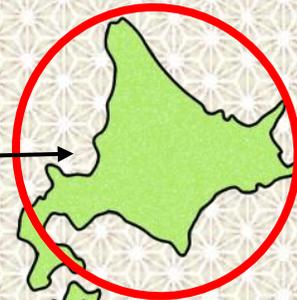




# ねん あじ 100年フード味めぐり

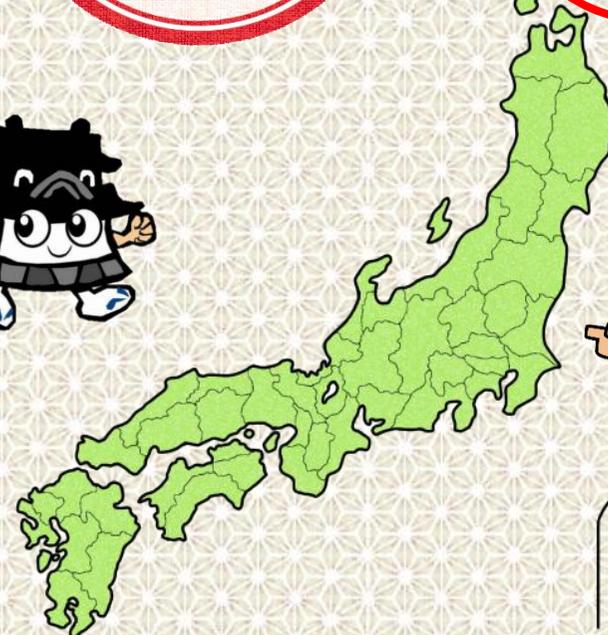


ねん 「100年フード」とは・・・

ちいき せだい こ う つ しょくぶん か ねんつづ しょくぶん か  
 地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化  
 ねん なづ けいしょう めざ とりくみ  
 「100年フード」と名付け、継承していくことを目指す取組です。

## 【こんだて】

むぎごはん ぎゅうにゅう  
 ぶたどん  
 こんぶのあえもの  
 じゃがいものみそしる



## ぶたどん 豚丼

ぶたどん すみび や など や ぶたにく  
 豚丼とは、炭火焼き等で焼いた豚肉  
 をしょうゆ油ベースの甘辛いタレで  
 あじつ はん どんぶり  
 味付けし、ご飯にのせた丼ものです。  
 うなどん こう か うなぎ か  
 鰻丼をヒントに、高価な鰻の代わりに  
 ぶたにく つか はじ  
 豚肉を使ったことが始まりです。



写真出典：文化庁 全国各地の100年フードHPより

## かいたくしゃ げん 開拓者のスタミナ源

ほっかいどう ふる ひとびと す どくじ ぶん か  
 北海道には古くからアイヌの人々が住んでおり、独自の文化  
 れきし も せいかつ かいはつ はじ めいじし  
 と歴史を持って生活していました。開発が始まったのは明治時  
 代のことです。十勝開拓の祖と呼ばれる依田勉三率いる  
 だいい とかちかいたく そよ いだ べんぞうひき  
 「晩成社」が、「牛は牛乳、馬は馬力、豚は食料」と言い十勝で  
 ばんせいしゃ うし ぎゅうにゅう うま ばりき ぶた しょくりょう い とかち  
 初めて豚を飼育したことから、豚を食べる土地柄のきっかけになっ  
 ばじ ぶた しいく ぶた た とちがら  
 たと言われています。