



食を受け継ぎ、未来へつなぐ



月 日 () 献立 

豚井 牛乳

昆布と切干大根のあえ物

どさんこ汁

豚井

北海道



出典：文化庁 全国各地の100年フードHPより

厚切りの豚肉を、砂糖じょうゆの甘辛いタレにからめ、ごはんの上のにせた「豚井」は帯広市発祥の名物料理です。

昭和初期に帯広市内の食堂で、炭火焼きした豚肉に、うなぎのかば焼き風のタレを使用して井を作ったのが「豚井」の発祥といわれています。

本来は、豚肉と薬味以外の具材が入らない、とてもシンプルな料理です。北海道では家庭料理としても食卓に並ぶ、道民から親しまれている料理です。

農家や開拓者のためのスタミナ源として誕生

「豚井」が誕生したきっかけは、農家や開拓者の人々が汗を流し働く姿を見て、スタミナ料理を提供したいという思いからだっただろうです。当初は、うなぎを使おうと考えたものの、うなぎは高価で手に入りにくい食材でした。そこで、代わりに豚肉を使った「豚井」が誕生しました。明治時代から、十勝地方で養豚業が盛んに行われており、豚肉が手に入りやすかったことが背景にありました。こうして帯広の地で誕生した「豚井」は、今では全国でも知られるほど有名となりました。



「牛は牛乳、馬は馬力、豚は食料」

「豚井」の誕生した帯広市は、十勝地域に位置しています。十勝地域には、北海道随一の農業地帯として知られる十勝平野が広がります。

明治時代、^{よだべんぞう}依田勉三率いる「^{ばんせいしゃ}晩成社」が十勝に入り、開墾を始めました。この時、4頭の豚を率いて「牛は牛乳、馬は馬力、豚は食料」と言って、十勝で初めて豚を飼育したことがきっかけで、豚肉を食べる文化が広まったそうです。



味の旅

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。

今月は北海道の旅だよ