


100年フードデータベース

都道府県名	都道府県名	
100年フード名	ラジウム玉子	
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input checked="" type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承 <u>1910</u> 年	
主な伝承地域	福島県 福島市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・ラジウム玉子は、日本で初めてラジウムが確認された飯坂温泉発祥の温泉玉子です。共同源泉を使用して作る店が多いですが、それぞれ卵の仕入先や、源泉につける時間が異なることから、味や食感に個性が宿ります。黄身はトロトロ、白身はふわふわの食感で、栄養価も高く、滋養効果満点！お土産としても人気です。また、飯坂温泉の旅館では昔から必ず朝食で出すことや地元のスーパーでも売られ、福島市の食卓文化の1品として長年愛され続けられています。そのため、福島市民は『温泉玉子』とは呼ばず『ラジウム玉子』として呼ぶほど親しまれています。</p> <p>・食べ方は、熱々のご飯とともに、だし汁や醤油をかけていただくのが最もポピュラーです。他にも、サラダやパスタにのせる食べ方や、ソフトクリームにトッピングし、グラノーラと混ぜて食べるアレンジ（ラジグラソフト）まで、様々な食べ方を楽しめます。</p>	
特徴	食材	卵
	製造方法・調理法	源泉を使用
	道具・食器	-
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input checked="" type="checkbox"/> 贈答品
保護・継承の取組	-	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【食】 ・飲食店・販売店マップ、ECサイト、ふるさと納税等のリンク 飯坂温泉オフィシャルサイト https://iizaka.com/mahiro-osusume04/	