

# 100年フードデータベース

都道府県名	福井県		
100年フード名	勝山北谷の鯖の熟れ鮓し		
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承		
主な伝承地域	福井県勝山市北谷町		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>勝山市北谷町の「勝山北谷の鯖の熟れ鮓し」は、脂ののった塩鯖を塩抜きし、麴とご飯を混ぜて詰め、じっくり時間をかけて熟成し、乳酸発酵させた伝統食です。その起源は明らかではありませんが、江戸～明治時代に、九頭竜川をさかのぼって勝山地域まで運ばれてきた塩鯖を地域の伝統的な発酵技法で保存食にしたなどと伝えられています。</p> <p>勝山市北谷町は、加越山地の山あいであり、冬場は寒く県内有数の豪雪地帯です。このような自然環境によって、発酵はじっくりと進み、くせのない甘みとクリーミーなチーズのような香りがある熟れ鮓しとなります。加工は11月下旬ごろに行い、およそ1か月後の正月から食べることができます。食べ方は、1～2cmの厚さに切って、そのまま食べるほか、カルパッチョなどの新しいレシピも考えられています。現在、北谷町に加工場が整備されています。勝山市の冬期間に開催されるお祭りなどでも販売され、人気商品となっています。</p>		
特徴	食材	塩鯖・麴・ご飯	
	製造方法・調理法	塩鯖を塩抜きし、麴とご飯を混ぜて詰め、厳寒の中じっくり時間をかけて熟成し、乳酸発酵させた伝統食	
	道具・食器	漬物樽	
	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 checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input checked="" type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特定非営利活動法人 きただに村による資金及び人的支援による継承支援をしています。</li> </ul>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・山の駅「よろっさ」 <a href="https://kitadanimura.org/yorossa/saba/">https://kitadanimura.org/yorossa/saba/</a></li> <li>・福井県勝山市のふるさと納税でも販売しています。 <a href="https://www.furusato-tax.jp/product/detail/18206/5620848">https://www.furusato-tax.jp/product/detail/18206/5620848</a></li> </ul>		