

100年フードデータベース

都道府県名	三重県		
100年フード名	伊勢いもとろろ		
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"/> 記録あり <u>江戸時代</u>		
主な伝承地域	多気町		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>ある伊勢いも農家曰く「幼い頃、大晦日には毎年母が伊勢いもをすりおろして出し汁の冷めたのをすり鉢にいれて、とろろ汁を作り、それを麦飯とともに食べ、年の瀬を送ったものだ」。この地域の先人たちは、専ら米を中心とする雑穀と豆を中心とする発酵食とを組み合わせていましたが、中でも伊勢いもは、300年の歴史を有し、とろろ汁やおとし芋として食されてきました。新芋が大きくなる時、種芋の下で大きくなる性質があり、生まれながらにして親芋をいだいてくるということで孝行芋とも呼ばれ、結婚等祝いの献立には伊勢いもとろろで祝ったものだそうです。昭和のはじめに書かれた本には「疫を癒し、腰痛を止め、五臓を充たし、煩熱を除き、陰を強くす」とあり、薬用としても食されていたことが読み取れます。</p>		
特徴	食材	伊勢いも	
	製造方法・調理法	皮をむいてすりおろす	
	道具・食器		
	種類・主な食べ方	<input checked="" 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"/> いも <input 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	<p>伊勢いもを次世代に引き継ぐべく、作り手を育成する「伊勢いもプロジェクト」に取り組み、これまでに10名を超えるの農家が誕生しました。「伊勢いも」の挑戦は続きます。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 ・伊勢いも資料館（三重県多気郡多気町佐伯中）</p> <p>【食】 ・伊勢いも料理専門店柑里（三重県多気郡多気町平谷350）http://www.0598-39-8778.com/ ・多気町ふるさと納税リンクhttps://www.town.taki.mie.jp/life/kurashi/zeikin/furusato/1546.html</p>		