

100年フードデータベース

都道府県名	兵庫県		
100年フード名	佐用ホルモン焼きうどん		
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承		
主な伝承地域	兵庫県佐用町		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・佐用町の山間部では古くから畜産や精肉業が盛んであったことから、「放るもん」として廃棄されていた新鮮なホルモンの入手が安易でありました。戦後タダに近い安価で仕入れ、酒のアテとして食べ始めたのが始まりとされています。仕事終わりの男性たちが大きな鉄板を囲み、ホルモン焼きをつつきながら一杯飲むというのが定着。さらに、おなかを満たすために野菜と、ホルモンと同じく安く手に入るうどんと一緒に焼いて食べるようになったのが「ホルモン焼きうどん」の発祥です。</p> <p>・一番の特徴は、つけダレにつけてうどんを食べるつけ麺スタイルで、他にはない独自の食し方です。つけダレで食べるようになったのは、酒飲みのお客さんが濃い味を求めたのが始まりです。現在、町内にホルモン焼きうどんのお店が十数店舗あり、それぞれのお店で違ったつけダレを楽しむことができます。町内で製造された味噌や醤油を使用し、味噌と醤油ベースの2種類のつけダレをお好みで配合。そこにゆずやにんにく、一味などを加えて、オリジナルのつけダレで食します。複数のお店を食べ歩き、お気に入りの味を探すこともできます。また、お店だけでなく家庭の食卓に並ぶことも多いホルモン焼きうどんは、お店で焼きあがったホルモン焼きうどんを家庭の鍋を持ってテイクアウトするスタイルも見られます。使用されるうどんは、地元製麺所で製造されたうどんを使用。焼いても崩れにくく、タレの絡みやすい平麺のうどんとなっています。</p>		
特徴	食材	ホルモン、うどん、野菜	
	製造方法・調理法		
	道具・食器		
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input checked="" 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 checked="" 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 type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<p>同じ名物グルメを持つ地域同士で互いのPRとして交流し、一層の盛り上げにつなげようと岡山県津山市の津山ホルモンうどんと鳥取県の鳥取ホルソバの三者でホルモン麺対決を定期的実施しています。つけダレで食べる佐用ホルモン焼きうどんに対し、津山ホルモンうどんはたれを絡めて焼きこむスタイル、鳥取ホルソバは中華そばを使用し全く別味。互いにご当地グルメとして売り出し、互いのグルメのPRを図るとともに、町の活性化の起爆剤となっています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】 飲食店マップ http://www.34cho.com/event/horumon.html </p>		