

100年フードデータベース

都道府県名	岡山県		
100年フード名	ひるぜん焼そば		
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	真庭市蒜山		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・岡山県真庭市蒜山では、昔から各家庭で「味噌」が作られ、冬の貴重な保存食として重宝されていました。また、かつては養鶏が盛んで、鶏を飼っていた家庭も多く、命を最後までいただくために卵を産まなくなった親鳥を絞めて食べていたことから、今でも親鳥の「かしわ肉」を好んで食べる風習が残っています。そんな蒜山地域では、昭和30年代に各家庭で工夫して調合したタレで焼そば、ジンギスカンなどを食べるのがブームになっていました。ちょうど同じころ、地元のある食堂で親鳥の「かしわ肉」を入れた「味噌だれ」の焼そばが評判となり、以来「蒜山の焼きそば」として地元の人々に愛されるようになりました。</p> <p>・「蒜山の焼きそば」は日常的に食べられてきましたが、商工会青年部や観光協会有志によって、地元の老人ホームの慰問や地元のお祭り、イベント等でも提供されてきました。地域で50年以上愛されてきた「蒜山の焼きそば」を当地グルメとして売り出し、地域活性化の弾みにしようとした地元有志が「ひるぜん焼そば好いとん会」を立ち上げ、活動を開始。「蒜山の焼きそば」をご当地グルメ「ひるぜん焼そば」と定義し、全国でのイベント出展、定期的な話題作りによる情報発信、公認商品の開発など、会の積極的な活動により、今では蒜山を代表する地域の伝統食として親しまれています。</p>		
特徴	食材	味噌だれ、鶏肉、キャベツ	
	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 checked="" 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>・地元小学校でのフードの歴史やまちおこし活動の取組についての説明や試食会などを開催しています。</p> <p>・地域内外でのイベント出展を通じたPR活動を行っています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】【知】</p> <p>・WEBサイト https://www.maniwa.or.jp/hiruzen/yakisoba/index.shtml</p> <p>・飲食店マップチラシ https://www.maniwa.or.jp/hiruzen/yakisoba/image/2206_hiruzenyakisoba01.pdf https://www.maniwa.or.jp/hiruzen/yakisoba/image/2206_hiruzenyakisoba02.pdf</p> <p>・多言語用チラシ https://www.maniwa.or.jp/hiruzen/yakisoba/news/?c=hiruzen_topics-2&pk=25</p>		