

100年フードデータベース

都道府県名	沖縄県	
100年フード名	田芋（ターンム）料理	
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	北部地域（やんばる）12市町村 国頭村・大宜味村・東村・名護市・今帰仁村・本部町・恩納村・金武町・宜野座村・伊平屋村・伊是名村・伊江村	
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）	<p>琉球王朝から時を経て大正初期から継承された田芋（ターンム）料理。歴史と伝統を守り冊封使を歓迎した、うとういむち（おもてなし）料理は、揚げ、蒸して砂糖醤油で味付けするシンプルな料理ですが、田芋の選定と揚げるタイミングやこねる力加減や時間などが味へと大きく影響します。今も正月などの催事食料理に欠かせません。子孫繁栄と縁起のいい食材とされておりま。北部広域（やんばる）でも田芋は地域に根差す沖縄料理として継承して広めていきます。一般社会にも広げていき歴史と伝統を守り冊封使を歓迎した、うとういむち（おもてなし）料理の普及に努めます。田芋（ターンム）料理は、大正初期から受け継がれてきた沖縄の催事行事にはかかせない琉球王朝時代の歴史をしのばす料理です。子孫繁栄を意味する伝統料理の一品です。琉球王国の冊封使へのおもてなしである宮廷料理を盛り付けるトウンダーブン（東道盆：琉球漆器の代表的な器）の中に盛り付けられる最高峰の食材の1品でもありました。</p> <p>この度の田芋（ターンム）料理は、本部町在住の松本ヤス子さんの先代より受け継がれてきた味を再現しました。農家さんより、質の良い田芋を選定してひと手間かけて料理しております。</p>	
特徴	食材	田芋（ターンム）
	製造方法・調理法	全て手づくり （一番難しいのが粘りを出すことと粘りの加減です：手指触りや触覚で見極めます）
	道具・食器	長方形型の器
	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 checked="" type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品
保護・継承の取組	やんばる12市町村にて田芋料理を伝承できる店舗を発掘していきます。	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【食】 取り扱い店舗：石くぶり食堂 住所：本部町東464-1 電話：0980-47-4769 営業日：水・木・金・土・日 営業時間：11時～14時	

