


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	勝連のもずくてんぷら		
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"/> 不詳		
主な伝承地域	うるま市勝連		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・沖縄てんぷらの発祥は定かではありませんが、戦後、物資が不足していたころエンジンオイルを使っててんぷらを揚げたという証言があることから、この頃には一般的にてんぷらがあったと考えられます。沖縄県のもずくは昭和50年代から養殖の実証実験が始まり、現在は全国生産量一位になり、その中でもうるま市勝連周辺海域は県内トップクラスの生産量です。</p> <p>・旧暦3月の【清明の節】に行う先祖供養であるシーミー（清明祭）や旧盆などで出される定番の食事であり、そのほか、外作業の差し入れやおやつなど日常の様々な場面で大活躍の食文化です。</p>		
特徴	食材	もずく(千切りのにんじんやニラを入れることもある)	
	製造方法・調理法	てんぷらの衣は、小麦粉、卵、水、少々の塩を入れて味をつける。衣を厚めにつけて揚げる。	
	道具・食器	天つゆではなく、ウスターソースにつけて食べる。	
	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 checked="" type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input checked="" 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>・もずくの日イベント(毎年4月第3日曜日開催)</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】</p> <p>・飲食店：勝連漁協のてんぷら屋(うるま市マルシェ内：沖縄県うるま市宇前原183-2) https://urumarche.com/floorguide/eat/</p> <p>・飲食店：市内居酒屋など</p> <p>【知】</p> <p>・展示：あまわりパーク 歴史文化施設常設展示室(沖縄県うるま市勝連南風原3807-2)</p>		