

100年フードデータベース

都道府県名	広島県		
100年フード名	三原焼き		
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 昭和30年代		
主な伝承地域	三原市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>三原市では、お好み焼きに鳥もつを入れるお好み焼き店が数多く存在しており、鳥もつを入れるようになった理由としては、豚肉より割安で栄養価も高く、また養鶏が盛んであったため、新鮮な鳥もつが手に入る環境があったからではないかと考えられています。</p> <p>現在でも、三原市は広島県の鶏肉生産量の約半数を占めており、広島県の地域資源にも指定されている特産品です。</p>		
特徴	食材	鳥もつ	
	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 type="checkbox"/> 麺類 <input checked="" 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 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>平成26年5月三原市内のお好み焼店9店舗と賛助企業5社により「三原焼き振興会」を設立しました。ご当地グルメとして情報発信やイベント出店など行って「三原焼き」を全国にPRするための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】 三原焼きのお店はこちらをチェック http://miharayaki.com/</p>		