


100年フードデータベース

都道府県名	北海道		
100年フード名	ひる貝カレー		
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	北海道日本海沿岸地域・余市町		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>北海道・余市町は古くから鯨の好漁場として栄えていました。明治12年には日本で初めて民間栽培でリンゴが結実し、それ以降、果樹栽培も盛んになった農業と漁業のまちです。そんな余市町では昔から沿岸で良く獲れるひる貝（和名：イガイ）をカレーに入れて食べていました。昔は「肉は高いから代わりにひる貝を入れて食べた」と言われていたようですが、実際にひる貝の出汁の味は他の貝に比べても強く、カレールーに負けない印象的なうま味を残すのでとても美味しいシーフードカレーとして食べられるようになりました。そのようにして、ひる貝カレーは単なる肉の代用品ではなく、ひる貝自体を楽しむ家庭の味として愛され続け現在に至っています。</p>		
特徴	食材	ひる貝（和名：イガイ）	
	製造方法・調理法	市販のカレールーを使って、一般家庭で通常作られるようにカレーを調理。ただし、肉の代わりに「ひる貝」を入れます。	
	道具・食器	一般家庭で使用されるものです。	
	種類・主な食べ方	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input 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>家庭で食べられてきた味を様々な方に味わっていただくために一般社団法人余市観光協会がレトルトカレーを企画販売しています。監修は第1回CHEF-1グランプリ、北海道出身の下國伸シェフです。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】【食】 余市観光協会オンラインショップ https://yoichicho.com</p>		