

# 100年フードデータベース

都道府県名	秋田県		
100年フード名	こさかまちかつらーめん		
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   昭和45年頃		
主な伝承地域	秋田県小坂町		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>「かつらーめん」は昭和45年頃に秋田県小坂町にて発生したメニューです。このメニューは老舗「奈良岡屋」にて、伝統行事である「小坂七夕祭」の山車作りに携わる鉱山従事者たちからの要望を受けて生まれました。山車製作中の限られた休憩時間でお腹を満たす必要があったことから、彼らは醤油ラーメンにかつ丼の上具を乗せることを考案しました。また、同時発生的に老舗「とんかつ栗平」でも消防団員たちの要望から、揚げたてのとんかつを乗せたかつらーめんが生まれています。力仕事に携わる男性たちから生まれたかつらーめんは、その家族たちにも裏メニューとして提供され、いつしか口コミで町民たちの楽しむソウルフードとして食されるようになりました。2013年に小坂町にぎわい創出事業に合わせて、民間団体「こさかまちかつらーめんBOO会」を立ち上げ町外への発信を始めました。同年「小坂町アカシアまつり」にて二人羽織朝食選手権を実施すると、飛躍的に認知度が向上することとなりました。近年町内外にて飲食店減少が目立ちはじめたことから、現在は隣接する鹿角市にも門戸を開き、同市内2店舗にてメニュー提供をしています。今後は十和田湖でも提供を予定しており、青森県・岩手県での認知度向上を図っていきます。二人羽織朝食選手権は、人数制限はありますがどなたでも参加可能ですので、是非エントリーくださいませ。</p>		
特徴	食材	地場産豚肉を使用した「とんかつ」	
	製造方法・調理法	卵とじをしたとんかつ、または揚げたてのとんかつをラーメンにのせる	
	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 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>飲食店店主の高齢化が進んでいることから、福祉施設飲食店や道の駅レストランなどの加盟店を増やし、かつらーめんの保護・継承を図っています。例年6月上旬に開催される小坂町の最大イベント「アカシアまつり」では、「かつらーめん二人羽織朝食選手権」を実施し、毎年町内外からの参加者で競われています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】小坂町かつらーめんBOO会(かつらーめん取扱店舗)小坂町ホームページ  <a href="https://www.town.kosaka.akita.jp/machinososhiki/kankosangyoka/kankoshokohan/3/syoku/1760.html">https://www.town.kosaka.akita.jp/machinososhiki/kankosangyoka/kankoshokohan/3/syoku/1760.html</a>            【食】小坂町観光PR応援隊(2021年メニュー) YouTube  <a href="https://youtu.be/vqdaQiJMuAw?si=AYFV14KvTib7rR2p">https://youtu.be/vqdaQiJMuAw?si=AYFV14KvTib7rR2p</a></p>		