

100年フードデータベース

都道府県名	千葉県	
100年フード名	南房総地域のアジ文化 ～なめろう、サンガ焼き、たたき、お刺身～	
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	南房総地域	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>南房総エリアは豊かな海に囲まれ、人々はかねてより海とともに生きてきました。現在確認可能な範囲においても、1800年代には主に江戸に向けた魚の輸送で栄えていた記録が確認できます。冷蔵庫もない時代から、南房総の人々は知恵を絞り、魚を賢くおいしく消費しながら暮らす文化がありました。</p> <p>例えば千葉の郷土料理として有名な「なめろう」。これは漁師が大衆魚であるアジを自分たちの食事用に食べやすく、船上で加工したのがはじまりと言われます。波に揺られる大海原の上では醤油ではなく、味噌が重宝する。とれたてのアジを味噌や薬味と合わせて包丁でたたき、旨味を出します。その味わいが「皿をなめたくなるほど美味しい」ことから「なめろう」と名づけられたといわれています。漁師の間で知られたメニューは、市内にある寿司と地魚料理の大徳家にて初めてお店でふるまわれました。ここから広く知られ、千葉を代表する郷土料理の仲間入りを果たしたといわれます。</p> <p>また、「なめろう文化」を次世代に伝承するとともに、観光資源として活用し、南房総地域の発展を目指すことを目的とした「なめろう研究会」も発足し、2024年で15周年を迎えます。初代会長は大徳家（既出）店主が務め、なめろう以外のアジの新たな活用法の検討、商品化、プロモーションについても地域ぐるみで積極的に取り組んでいます。</p> <p>また2022年からは、（一社）南房総市観光協会の旗振りにて、「南房総うまアジグルメ」が誕生。22年度はアジ料理4品と地域のうまいもの4品が同時に楽しめる、南房総うまアジ∞（エイト）を開発し、市内9事業者で展開しました。23年度は好評継続中のうまアジ∞に加えて、より気軽に楽しめる逸品（アラカルト）や食べ歩きグルメ、テイクアウトなど様々なバリエーションを新たにラインナップしました。24年春より、さらにパワーアップして展開予定です。参加希望事業者も昨年比2倍ほどとなり、さらなる盛り上がりを見せています。</p>	
特徴	食材	アジ
	製造方法・調理法	新鮮なものはお刺身やたたき、続いて調味料や薬味と合わせてなめろう、その後はサンガ焼やフライなど、食材の状態に合わせた調理で、最後までおいしくいただく文化が根付いている。
	道具・食器	加工や調理のための特徴的な道具、盛り付けで使用する独特な食器等
	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 type="checkbox"/> 野菜 <input checked="" 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 checked="" 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	南房総のアジ文化はさらに進化中。この文化を次世代につなぐため、「南房総うまアジ」と銘打って、地域一丸となった新たなご当地グルメの開発も進んでいる。	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【知】一般社団法人南房総市観光協会 https://www.cm-boso.com/ 【知】【食】アジの聖地に！新ご当地グルメ『南房総うまアジ グルメ』 https://kuitabi.enjoyboso.jp/	