

100年フードデータベース

都道府県名	三重県		
100年フード名	津ぎょうざ		
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"/> 記録あり <u>1985年頃</u>		
主な伝承地域	津市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>津ぎょうざは1985年頃、学校給食から生まれた大きな揚げぎょうざです。子どもたちの栄養・満足感を考え、成長を願って当時の栄養士が考え出した給食メニューです。その日にひとつひとつ手作りで作られるため、給食調理員がぎょうざを包む手間も考慮し、直径15センチの皮を使ったことでインパクトのある「津ぎょうざ」が完成しました。2008年10月、当時は給食でしか食べられなかった津ぎょうざを津まつりで初めて販売し、見た目のインパクトや懐かしむ方々で即完売。その後、飲食店を中心にメニュー化し、今では30店舗を超えるお店で提供されています。現在、活動を棲み分けるため、ボランティアで構成する「津ぎょうざ小学校」、提供店などで構成する「津ぎょうざ協会」があり、二つの団体を包含する「特定非営利活動法人津う郷育委員会」が組織されています。活動内容として「津ぎょうざ協会」は来津されるお客様へのおもてなし、「津ぎょうざ小学校」はB-1グランプリ等市内外のイベントへの参加や親子料理教室の開催による「食育」活動、小学校での津ぎょうざの日に訪問して津ぎょうざや自分たちのまち「津市」を勉強する「郷育」活動などを行っています。また、令和3年には「津ぎょうざ」は地域団体商標も取得しています。</p>		
特徴	食材	豚肉、玉ねぎ、ニラ、ニンニクなど	
	製造方法・調理法	直径15センチの大きなぎょうざの皮で包んで揚げる	
	道具・食器	揚げるためのフライヤー	
	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 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 checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	B-1グランプリ等イベントの参加、親子料理開催による「食育」活動、小学校を訪問して自分たちのまちを勉強する「郷育」活動など		

もっと知りたい
食べてみたい
行ってみたい方に

【知】 津ぎょうざ小学校HP

<https://tsugyoshou.jimdofree.com>

【食】 津ぎょうざ協会HP

<https://www.tsugyoza.net>

【知】 (一社) 津市観光協会HP

<https://www.tsukanko.jp>

【知】 公益社団法人三重県観光連盟HP

<https://www.kankomie.or.jp>