

100年フードデータベース

都道府県名	滋賀県		
100年フード名	いしべ 石部のいもつぶし		
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	湖南市石部		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	江戸時代、東海道五十三次の51番目の宿場町として栄えた石部宿で、庶民のおやつや主食として食べられていたといわれています。お米が貴重だった当時、地域の人々の知恵で誕生した郷土料理です。		
特徴	食材	お米、もち米、里芋、サツマイモ、塩少々	
	製造方法・調理法	お米、もち米、里芋、サツマイモ、塩少々を一緒に炊き込みつぶし、小判型に成型し、表面を焼いて完成です。柚子味噌などのタレをつけていただきます。	
	道具・食器	特別な道具や食器の使用はありません。	
	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 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	市管理店舗と協力し、販売、情報発信に努めています。		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【食】 石部宿田楽茶屋 https://www.burari-konan.jp/shokuji/udon_soba/dengakuchaya/		