

# 100年フードデータベース

都道府県名	宮崎県		 <p>漁師料理「こなます」</p>  <p>商人料理「干しフカの橙酢漬け」</p>
100年フード名	日向市細島の特徴的な魚食文化		
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"/> 不詳		
主な伝承地域	日向市細島地区		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>日向市細島では、漁師と商人が共存しつつもそれぞれ独自の食文化を形成してきました。漁師料理は、漁師の工夫と人情が詰まっています。代表的な漁師料理の「こなます」は、ごはんとかつおの刺身を混ぜてこね、丸く成形した後に炭火で焼いたものです。かつお魚が根付いた1960年ごろから作られていると考えられます。船上でごはんが冷めても美味しく食べられるように作られ、家で待つ家族へのお土産としても親しまれていました。一方の商人町では、交易で見聞きした文化をもとに、独自の食文化が創られました。代表的な商人料理の「干しフカの橙酢漬け」は棒鱈にヒントを得たとされるが、鱈が獲れない細島ではフカを使い、臭みを消すために橙に漬けるという独自の調理法が生まれました。江戸時代以前から製造されている棒鱈を模して製造していたとするならば、フカを干すという文化が細島で始まったのは明治以前であると推測されます。</p>		
特徴	食材	ごんぐり（マグロの胃袋）、かつお、フカ、アマダイ等細島で獲れる魚介類	
	製造方法・調理法	漁師町には船の上でも調理できる料理などが、商人町には交易の中で知り得た料理や食材を細島で手に入る食材で再現した料理などが伝わっています。	
	道具・食器	漁師料理は日常食（ケの日の料理）が多く伝わっており、日頃から使う七輪などの道具を用いて調理されますが、商人料理は高御膳で提供される正月料理をはじめとするハレの日の料理が多いです。	
	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 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 checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	・料理教室の開催、レシピ本の配布など		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】海の駅ほそしま 住所：宮崎県日向市細島769-4   電話：0982-52-0771   店休日：月曜日・第1第3火曜日 <a href="http://www.jf-hyugashi.jp/index.html">http://www.jf-hyugashi.jp/index.html</a></p> <p>【食】田舎屋治栄(webページなし) 住所：日向市日知屋古田町17-3   電話：0982-54-1311   店休日：月曜日</p>		