

100年フードデータベース

都道府県名	宮城県		
100年フード名	けの汁		
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	登米市豊里町二ツ屋地区		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>江戸時代後期、二ツ屋地区に移り住んだ盛岡藩の領民が始めたと言われる固有の食習慣で、小正月の習慣として今も受け継がれています。けの汁は肉や魚を使わない精進料理で、「カユの汁」とも呼ばれ、昔あった飢餓を思い出し、当時の辛苦を忘れないよう米飯をやめ、正月16日だけカユと汁を食べ昔の苦を偲ぶ習慣が今に残ったことが語源と言われています。</p>		
特徴	食材	大根やじゃがいも、タケノコ、焼き豆腐、油揚げなど十数種類の材料を使用します。また、豊里特有の「ささげ」と呼ばれるインゲン豆のような赤い豆や、わらびを入れるのも特徴です。	
	製造方法・調理法	味付けは各家庭によって異なり、みそ味やしょうゆ味、みそとしょうゆを混ぜ合わせて作る家庭もあります。	
	道具・食器	各家庭で作られたけの汁は、近隣住民へおすそ分けすることも多く、大量の食材を切り分け、大きなお鍋で作り上げます。	
	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 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 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	<ul style="list-style-type: none"> ・豊里コミュニティ推進協議会主催の年1回ほど開催される「豊里軽トラ市」では、「けの汁」が無料で振る舞われ、地域内の食文化のPRを行っています。 ・地域の学校給食センターに協力をいただき、年に1回小・中学校の給食に「けの汁」がメニューとして提供されており、地元の味を子どもたちに味わっていただいています。 		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 豊里公民館ホームページ内で情報発信を行っています。</p> <p>https://miyagi-toyosato.jp/</p>		