

100年フードデータベース

都道府県名	新潟県		 <p>村上の鮭料理</p>  <p>塩引き鮭の乾燥(登録有形文化財・吉川家住宅主屋)</p>
100年フード名	村上の鮭の食文化		
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"/> 記録あり <u>江戸時代</u> <input type="checkbox"/> 伝承		
主な伝承地域	村上市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>①村上市を流れる三面川の鮭は古代から貴重な食料・特産品とされ、鮭漁がもたらす収益は江戸時代の村上藩や城下町の財政を支え、明治時代以降も町の発展に大きな役割を果たしてきました。村上地区では鮭を大切にする思いから、鮭に関わる風習や漁労技術、多様な鮭料理などが無形の文化遺産として育まれてきました。</p> <p>②村上地区では正月や村上祭などの祝祭事には必ず鮭料理が作られ、鮭が食の中心的存在となっています。鮭は「捨てるところが無い」と言われるほど殆どの部位が使用され、多様な方法で調理されます。代表的なものは鮭を塩漬け・塩抜きしたのち陰干し・発酵熟成させた「塩引き鮭」、塩引き鮭を長期間熟成乾燥させた「鮭の酒びたし」などで、中でも「塩引き鮭」は村上特有の気候と風土のもと、他地域の新巻鮭や塩鮭とは異なる製法で作られる村上独特のもので、イヨボヤ会館で毎年開催される「越後村上三ノ丸流鮭塩引き道場」では塩引き鮭づくりの技術の普及・伝承が図られ、村上地区の「割烹吉源」（国登録有形文化財）や「吉川家住宅店舗」（国登録有形文化財）ほか多くの店舗では様々な鮭料理や鮭の加工製品が提供されています。村上地区の各家や店舗の軒下に塩引き鮭が吊るされる光景は、他地域ではみられない冬の風物詩となっています。</p>		
特徴	食材	鮭	
	製造方法・調理法	鮭を塩漬け・塩抜きしたのち陰干し・発酵熟成させた「塩引き鮭」	
	道具・食器	村上堆朱（箸、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 type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input checked="" type="checkbox"/> 保存食 <input checked="" type="checkbox"/> 発酵食品 <input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input checked="" type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	市の指定管理施設である「イヨボヤ会館」では、鮭稚魚の放流や塩引き鮭づくり等の活動を進めており、市内小中学校向けの体験学習も積極的に行っています。この体験を通じて、三面川の自然や生命の大切さ、郷土に根付く鮭文化を伝えています。		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知・行】イヨボヤ会館 https://www.iyoboya.jp</p> <p>【行】村上市観光協会 https://www.sake3.com</p>		