

# 100年フードデータベース

都道府県名	福井県		
100年フード名	はまなみそ		
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	福井県嶺北地方		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>由来は、諸説ありますが、徳川家康の次男である結城秀康が越前(福井県北部)に赴任した際に、静岡県の浜名湖周辺で作られ家康の好物でもあった「浜なっとう」を家臣や村人などにも広め、福井県の風土に合った越冬食へ変化したものと言われています。</p> <p>昔は家庭で寒い時期に作り、法要の食事などに温かいご飯とともに出されていました。現在は家庭で作られることは少なくなり、年中食べられるようになりました。寒い時期が特に美味しくいただけます。</p>		
特徴	食材	豆こうじ、塩漬茄子、しその実、白ごま	
	製造方法・調理法	大豆を蒸煮したものに炒ったひき割小麦又は裸麦を加え、こうじ菌を培養したものに(米こうじを加えることもある)食塩水を加えて発酵、熟成させて「もろみ」を作り、これに塩漬けたナス等(しその実、白ごま等を加えることもある)を加えて調理します。	
	道具・食器		
	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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 保存食 <input checked="" 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			
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p><b>【食】</b>          はまなみその製造元を紹介します。          株式会社米五  <a href="https://misoya.com/">https://misoya.com/</a>          (株)山さきや  <a href="https://www.tama-syouyu.jp/">https://www.tama-syouyu.jp/</a>          古村醤油  <a href="https://www.higeko.com/">https://www.higeko.com/</a>          浜田醤油醸造元  <a href="http://www.syouyuya.com/">http://www.syouyuya.com/</a>          梅谷味噌醸造(株)  <a href="https://www.kakuume.com/">https://www.kakuume.com/</a>          野村醤油(株)  <a href="https://nomura-syouyu.jp/">https://nomura-syouyu.jp/</a>          山元醤油味噌醸造場  <a href="http://www.yamamoto-syouyumiso.com/">http://www.yamamoto-syouyumiso.com/</a>          湯本味噌(株)  <a href="https://www.yumotomiso.com/">https://www.yumotomiso.com/</a></p>		