

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	越前北前料理		
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>1859年・江戸時代時代後期</u>		
主な伝承地域	坂井市三国町		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>越前北前料理は、福井県内で独自に発展・発達した食文化であり、代表的なものとしては「舟盛り」が挙げられます。その歴史は古く、誕生は江戸時代後期から明治初期まで遡ります。1859年に起きた安政の大獄で隠居を命ぜられた越前福井藩16代藩主松平春嶽。跡取りが居なかった為、新潟県の糸魚川藩からの茂昭公を養子で招き入れ、その初の越前の国入りの際に、村人総出のおもてなしの中で、メインの料理として振舞われたと伝わっています。華やかな見た目が話題を生み、北前船の船頭から近江商人に伝わり全国に広まったとされています。現在地元では、北前船の船内料理人であった炊（かしき）が器や調理道具として使用したホタテの貝殻をヒントに、盛付けに応用し豪華な海鮮丼、舟盛りなどの各種料理で提供する店舗が出てくるなど、現代風にオマージュし提供されています。このような北前船で育まれた歴史や文化を食べることを通じて継承する取組みを進めています。</p>		
特徴	食材	北前船で運ばれていた食材、地元の農産物や海産物など	
	製造方法・調理法	おもてなしの気持ちを表現した美しい盛付けや提供方法	
	道具・食器	舟盛りの器、ホタテの貝殻など	
	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 checked="" 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	越前北前料理推進プロジェクト委員会による越前北前料理の推進、地産地消、食育の要素も取入れながら、地元の飲食店などと連携し実際に提供をしております。		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【知】 【食】 越前北前料理WEBサイト https://echizen-kitamaeryouri.jp/		