

# 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	半夏生さばの食文化		
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"/> 伝承		
主な伝承地域	大野市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>半夏生の日に、串刺しの丸焼きさばを食べる風習。夏バテ防止策として、藩主が焼さばを食べることを奨励した、あるいは、焼さばを配ったことにより始まったと言われています。風習の始まりは定かではありませんが、江戸時代後期には定着していたことが古文書から分かります。内陸に位置する大野ですが、江戸時代には、越前海岸に接する飛び地「西方領」を持っており、このことが風習の成立に繋がったと思われます。近年においては、市内の鮮魚店やスーパーで販売されており、店頭で焼き上げる鮮魚店には、煙と香ばしい匂いが立ち込め、半夏生さばを買い求める多くの人で賑わいます。</p>		
特徴	食材	さば	
	製造方法・調理法	さば一尾を串に刺して丸焼きする。	
	道具・食器	-	
	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 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	半夏生（7月2日頃）の時期に各店舗で販売		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】・販売店一覧（えちぜんおおの観光ガイド「半夏生さば」）  <a href="https://www.ono-kankou.jp/tourism/detail.php?cd=488">https://www.ono-kankou.jp/tourism/detail.php?cd=488</a></p> <p>【知】・大野市ホームページ「文化庁認定100年フード「半夏生さばの食文化」」  <a href="https://www.city.ono.fukui.jp/kosodate/bunka-rekishisaba-100-food.html">https://www.city.ono.fukui.jp/kosodate/bunka-rekishisaba-100-food.html</a></p>		