

# 100年フードデータベース

都道府県名	愛知県		
100年フード名	きしめん		
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>		
主な伝承地域	愛知県名古屋市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>きしめんは江戸時代から親しまれていた「ひもかわうどん」とされていますが、中世に禅僧が中国から伝えた「碁子麵・碁子麵」が語源ではないかともいわれています。碁子麵は小麦粉を碁石の形に打ち抜き、茹でて食べる食品ですが、碁石を意味する「碁子」から碁子麵となりました。そして、その碁子麵が「きしめん」となったという説もあります。事実は不明ですが、きしめんは麵の形に延ばす前の形状は大きな碁石の形です。また、名物のキジ肉入りうどんの「きじめん」が語源だとされる説もあります。</p>		
特徴	食材	青菜にねぎと蒲鉾に鯉節が基本のトッピング	
	製造方法・調理法	日本農林規格で定められているのは厚さ2mm・幅4.5mmですがこれは乾麵の場合です。生麵は厚さ1mm・幅7～8mmが一般的です。	
	道具・食器	熱々のきしめんやざるにあげていただく冷たいざるきしめんや大皿にエビ天と大根おろしを乗せた海老おろしきしめんなど	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 麵類 <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 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 type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・当組合では手打ちきしめん講座を受け付けています</li> <li>・当組合では毎年行われているきしめんを冷たくした「きしころ」のスタンプラリーを応援しています。</li> </ul>		
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></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・有限会社山本屋 (名古屋市千種区)</li> <li>・株式会社総本家えびすや本店 (名古屋市中区)</li> <li>・一八本店 (名古屋市中区)</li> </ul> <p>以上のお店は老舗中の老舗です。美味しいきしめん、本物のきしめんを食べてみたい方はぜひ愛知・名古屋にお越しください。代々受け継がれてきた手打ちのきしめんはまさに絶品です。</p>		