

100年フードデータベース

都道府県名	島根県		
100年フード名	津和野の芋煮		
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	津和野町		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・正確な起源は定かではないですが、町内の文化施設に収蔵されている奉納額には1894年には芋煮の風習が定着していたことが分かります。</p> <p>・かつては毎年春と秋に芋煮を食していました。現在では、毎年10月に地元団体により地酒と芋煮の会が行われ、町内外の方に秋の味覚の訪れを知らせる風物詩となっています。</p>		
特徴	食材	里芋、ゆず、炙り鯛、昆布	
	製造方法・調理法	昆布と鯛でとった出汁に里芋と醤油、塩を足し風味付けとしてゆずを添える	
	道具・食器	汁椀	
	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 type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> いも <input checked="" 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	地酒と芋煮の会（毎年10月第3日曜日に開催）		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】 町内の飲食店で提供しています。 寿司割烹 あおき https://maps.app.goo.gl/bbvyenQfmk5EbbHz8 季節料理 とくまさ https://tsuwano-kanko.net/eat/%E5%AD%A3%E7%AF%80%E6%96%99%E7%90%86%E3%81%A8%E3%81%8F%E3%81%BE%E3%81%95/</p> <p>【知】 津和野の芋煮の紹介パンフレットはこちらです。 https://foodculture2021.go.jp/wp/wp-content/uploads/2023/11/津和野の芋煮.pdf https://foodculture2021.go.jp/wp/wp-content/uploads/2023/11/津和野の芋煮.2.pdf</p>		