

100年フードデータベース

都道府県名	徳島県	
100年フード名	「鳴門わかめ」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"/> 伝承 <u>奈良・平安時代</u>	
主な伝承地域	徳島県の播磨灘、紀伊水道沿岸地域	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>徳島県の天然わかめの分布は、鳴門市から牟岐町までの沿岸域であるが、特に鳴門海峡周辺域では、潮流にもまれて育ち、色つや、歯ざわりがよいことなどから、古くは奈良・平安時代から特産品として全国的に有名であったとされています（927年「延喜式」に阿波の貢物としての記録が残る）。1958年に徳島県が養殖試験に成功したことを契機に、1960年代から鳴門海峡を中心に養殖業が本格化しました。生産量の増加に伴い、産地では乾燥糸わかめ、湯通し塩蔵わかめをはじめ、様々な加工品が生み出されてきました。徳島県は、岩手県、宮城県の2大産地に次ぐ全国3位の養殖わかめ生産量を誇り、2010年代では年間6千トン前後を生産しています。</p>	
特徴	食材	わかめ
	製造方法・調理法	伝統的加工製品である乾燥糸わかめは、湯通し塩蔵わかめを「わかめ針」と呼ばれる専用の針で葉を一本ずつ糸状に割いて乾燥させたもので、昔ながらの手間暇かけて作る伝統の技が今なお受け継がれています。
	道具・食器	特になし
	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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 贈答品
保護・継承の取組	<p>JF徳島漁連では、安心安全な「鳴門わかめ」を消費者に届けるために、徳島県鳴門わかめ認証制度（2014年度創設）に基づく、加工業者として認定を受け、様々な認証商品の販売を行うとともに、学校給食への食材提供も行っています。また、「鳴門わかめ」養殖業の担い手確保にも取り組んでいます。</p>	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 徳島県漁業協同組合連合会HP https://www.tokushimagyoren.or.jp/</p> <p>【食】 JF徳島県漁連オンラインショップ https://jftokushima.shop-pro.jp/</p>	

