

100年フードデータベース

都道府県名	高知県		
100年フード名	カツオのたたき		
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	高知県		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>江戸っ子たちは初カツオに熱狂し、競って高値で入手していました。好んで川柳の題材としていました。江戸後期の土佐（現高知県）でも、人々は新鮮なカツオを求め、高知城下から約20km離れた宇佐の港で、水揚げ直後のカツオを男たちがにない、休まず走り続けて城下へ届けていました。冷蔵手段がない時代、顧客の要望に応え鮮度を保つための「人力高速輸送システム」です。このこだわりは100年を優に超えて今に継承されています。「高知県の魚はカツオ」と、昭和63年（1988年）に定められました。一世帯当たり消費量は群を抜いて日本一です。同じ高知県内であっても、地域・家庭によって食べ方のバリエーションは豊富です。一口に「たたき」といっても「たれはしょうゆベース」、「たれを使わず塩を振る」、「切る時は思い切り厚めに」、「ニンニクはたっぷり」など、まさに多様性の宝庫です。カツオが高知県民の「ソウルフード」たるゆえんです。</p>		
特徴	食材	カツオ	
	製造方法・調理法	「カツオのたたき」は鰹を節に切り、表面のみを火（藁）で炙り、ネギ、みょうが、にんにくなどの旬の薬味とタレや塩で食べる高知県の郷土料理です。	
	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 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 checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input checked="" type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	・カツオマイスター100年フードロゴ付きのぼり旗の販売		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 語り部動画 カツオの現在と未来—美味しい食卓編—</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=20z1Bk4oqBk</p>		