



100年フードデータベース

都道府県名	秋田県		 
100年フード名	ジャンボうさぎ料理		
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input checked="" 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>明治23年</u>		
主な伝承地域	大仙市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>明治23年、明治三大老農の一人とされた香川県の奈良専二翁が稲作指導のために仙北郡花館村（現大仙市花館）を訪れた際、当時の農家の食事があまりにも乏しいのを見かねて、手軽に飼育できる家畜として先進地から兎を取り寄せ、地元の農家に飼わせました。それが村内の農家有志に受け継がれ、その後、明治32年頃、仙北郡長野町長戸呂（現大仙市長戸呂）の佐々木房之助翁が岐阜県から大型の白色兎を購入して大型改良が始まったとされています。特に大仙市中仙地域はうさぎの飼育が盛んで、昔から冬場の貴重なタンパク源としてうさぎ肉を食してきました。家畜としての飼育が衰退していった中でも、うさぎ肉の食文化は地域に根付いています。</p>		
特徴	食材	中仙ジャンボうさぎ肉	
	製造方法・調理法	鍋物、煮込み、焼鳥	
	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 type="checkbox"/> 魚介類 <input checked="" type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input checked="" 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	<ul style="list-style-type: none"> ・未来へ繋ぐジャンボうさぎ保存継承事業（大仙市） ・全国ジャンボうさぎフェスティバル（毎年10月開催） 		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小兵肉店（大仙市長野）で10月初旬から4月中旬頃までうさぎ肉を販売 ・中仙地域内の飲食店8店舗でジャンボうさぎ料理を提供（要予約または期間限定） <p>https://www.city.daisen.lg.jp/docs/2022033100067/ うさぎ肉は採れる量が時期によって異なるため、通年提供が難しい店舗もあります。予約される際は、直接お店に電話していただくのが一番安心です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ジャンボうさぎ料理について紹介したページはこちら： https://www.city.daisen.lg.jp/docs/2022033100067/ 		