

# 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	高浜とりめし		
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"/> 伝承		
主な伝承地域	高浜市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・養鶏業の始まりは今から100年ほど前、明治37年の日露戦争に従軍した加藤弥七さんが鶏の孵化技術を持ち帰りました。その後、高浜市の地場産業として、卵の生産が盛んになり、同時に卵を産まなくなった廃鶏（成鶏）を食べる文化が始まりました。その代表的な料理が高浜とりめしだそうです。</p> <p>・高浜とりめしは、地元の祭り、法要などいわゆる人が集まる時のもてなし料理として、各家庭で提供されています。</p>		
特徴	食材	鶏肉（廃鶏、きんかん、鶏油）、油あげ、しいたけ、にんじん	
	製造方法・調理法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・具材はとり脂でいためること。</li> <li>・たまりと砂糖で水を使わないで具を炊くこと。</li> <li>・炊きこみではなく、混ぜご飯にする。</li> </ul>	
	道具・食器	特になし	
	種類・主な食べ方	<input checked="" 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 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	<p>高浜とりめし学会が、郷土料理「高浜とりめし」によるまちおこし活動に取り組んでいます。地元のイベントでは、高浜とりめし学会加盟店が各店オリジナルのとりめしをパックで販売しています。また、市内の小中学校では給食で提供され人気メニューになっています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】【知】【行】</p> <p>高浜とりめし学会 <a href="https://www.torimesi.com/">https://www.torimesi.com/</a>          農林水産省 うちの郷土料理 愛知県  <a href="https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html">https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html</a>          愛知県 食育ネット あいちの郷土料理  <a href="https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/mind/local.html">https://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/mind/local.html</a>          高浜市観光協会 <a href="https://kankou-takahama.gr.jp/">https://kankou-takahama.gr.jp/</a></p>		