

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	お平（おひら）		
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 <u>明治・大正</u> 時代		
主な伝承地域	北設楽郡豊根村		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>「年とり膳」の中の一品、「お平」は北設楽郡豊根村をはじめ山里に伝わる具沢山の汁物です。糸昆布、椎茸、油揚げ、豆腐、*はんぺん、と冬の野菜である里芋、大根、人参、ごぼうなどの具材を沢山、また出来るだけ大きく切り出し、煮干しと醤油、少しの砂糖で大きな鍋でゆっくり煮たものです。この汁物は正月中に食べます。日に日に野菜のだしが出て美味しい汁物となり、寒い山里の暮れから正月を代表する食べ物と言えます。この汁物を作るために里芋、ごぼう、大根、人参、椎茸や豆腐を作ります。詳しい発祥時期は不明ですが、1898年(明治31年)生まれの人が子供のころから代々食べていたという証言が残っております。これからもずっと守り続けたい料理です。*はんぺん（ちくわなど練り物）</p>		
特徴	食材	村で作られている冬野菜（大根・人参・里芋・ごぼう・干ししいたけ）・はんぺん（ちくわ）等の練り物・その他	
	製造方法・調理法	具材は大きく切る、里芋は丸のまま。	
	道具・食器	大きな鍋	
	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 checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input 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	冬限定メニューとして道の駅豊根グリーンポート宮嶋「レストランふるさと」で提供メディア（テレビ・新聞）での宣伝		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】道の駅豊根グリーンポート宮嶋「レストランふるさと」の「ふるさと定食」として1月~3月頃（冬野菜が無くなり次第終了）まで提供</p> <p>http://www.toyonemura-kanko.jp/greenport/furusato.html</p>		