

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	島そうめん		
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	牟岐町 出羽島		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>島そうめんはこの出羽島において遅くとも戦前の頃から日常的・婚礼や船下ろしなどの祝いの席で提供される地域の郷土料理です。そうめんを皿に盛り付け、長ネギ、かまぼこ、錦糸卵を添えて飾り付けます。甘辛く煮付けた魚の煮汁を使用したつゆを入れた容器をそうめんの皿の中心に置きます。魚は延縄漁などで獲られたレンコダイ（キダイ）を使用するのが主であるが、イトヨリ、アマダイなどを用いることもあります。同様に魚の煮汁をそうめんのつゆに利用する料理としては、波に見立てたそうめんの上に煮付けた鯛を乗せ煮汁をかけて、婚礼や棟上げ式などの祝いの席に振る舞うものが瀬戸内沿岸、高知県、熊本県天草地方などに見られます。しかしながら、島そうめんは祝いの席、日常の食事といった場を問わず、そうめん、煮汁、煮魚がそれぞれ別容器で提供される点において供膳形態を異にします。祭りや祝いの席で必ず提供されることから、「ハレ」の場を意識しながらも、そうめんを煮汁につけて食べる、という日常的で「当たり前」の食事といった性格をもちます。それは、水揚げされた魚を無駄にせず地域の限りある資源をとりこぼさず利用し、いただくという島民の姿勢から工夫されており、米不足によりそうめんが配給された戦後の食糧難の時代を乗り越えてきた素朴だが味わいのある料理です。</p>		
特徴	食材	レンコダイ（キダイ）	
	製造方法・調理法	特になし	
	道具・食器	そうめんを波に見立てて盛り付ける	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組			
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】 出羽島婦人会が波止の家（出羽島）において、島そうめんを提供しています。 （要予約：2週間前、10人以上） ※ご予約はこちらに電話ください。 牟岐町観光協会 TEL：0884-72-0065</p>		