

# ジャンボ うさぎ料理が 文化庁の 100年フードに 認定されました。



## 文化庁の取組...「100年フード」とは

文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興の機運を醸成するため、地域で受け継がれ愛されている食文化を掘り起こし、100年続く食文化として継承することを目指す「100年フード宣言」の取組を実施しました。

全国から212件の応募があり、有識者委員会による審査の結果131件が認定され、秋田県では「ジャンボうさぎ料理」のほか、「きりたんぼ」、「秋田かやき」、「白餅」の4件が認定されました。

## ○「ジャンボうさぎ」の特徴

- ・ **高タンパク質&低カロリー**で、淡泊な風味で鶏肉に近い味とされています。
- ・ 令和3年度に行った、秋田大学による脂質特性の研究結果では、炎症、血栓疾患、アレルギーの予防や美容に効果があるとされる「オメガ3脂肪酸」が鶏肉と比べ**約5倍**含まれていることがわかりました。

Healthy!!



大仙市中仙地域の特産品  
ジャンボうさぎ料理を  
食べて地域を応援しよう!



## ○「ジャンボウさぎ」とは

日本白色種秋田改良種は、明治時代に端を発し現在まで100年以上にわたり飼育されてきた秋田県仙北地域の伝統的な家畜であり、大仙市中仙地域では「全国ジャンボウさぎフェスティバル」が開催されるなど、貴重な地域資源であるとともに代表的な特産品のひとつです。

記録によると、当時の農家の食事情の改善を目的に、他県から取り寄せて農家有志が飼い始めたもので、明治32年頃、岐阜県から大型の白色兔を購入し、大兔改良が始まったとされています。大正14年に品評会が開かれた記録があり、改良に熱心な者、血統の直系を擁する者、名飼育者の流れを組む者などが互いに競い合い改良の原動力となっていました。明治11年から開催されている秋田県種苗交換会においても、昭和14年から39年までの間出陳されていました。昭和63年に、旧中仙町（現大仙市）で「全国ジャンボウさぎフェスティバル」が開催され今日に至っています。



## ○全国ジャンボウさぎフェスティバル

「全国ジャンボウさぎフェスティバル」では、市内市外県外の飼育者が兔の大きさ等を競う品評会が行われるほか、地域の家庭で現在も愛好される兔肉を具材とした鍋料理「日の丸なべ」が無償で振舞われます。兔肉、ネギ、キノコ、豆腐などを味噌で調味した汁物で、毎年行列ができるなど大変好評です。



## ○ジャンボウさぎのいま

現在、ジャンボウさぎは、大仙市中仙地域とその近隣で数件の農家が飼育するのみで、畜産文化、食文化の継承が危ぶまれる状況となっています。そのため、地域の飲食店、飼育者、秋田大学、大仙市が協働し、飼育者を支援する取組や兔肉を扱った商品やメニューの開発、提供を行う事業を進めています。



秋田大学との共同研究



飼育方法研修会



100年フード認定証



地域特産品PRポスター