

100年フードデータベース

都道府県名	北海道		
100年フード名	新子焼き		
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 不詳		
主な伝承地域	旭川市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>「新子焼き」の発祥は定かではありません。戦後すぐにあったのは間違いなく、戦前からあったのではとも言われています。名前の由来も、おそらくそうなのではないかという予想の説になります。というのも、旭川にある焼鳥屋にとって「新子焼き」は当たり前にあるメニューであり、どこから始まったのか？なぜ「新子焼き」という名前なのか？ということを知りたいという創業70年以上前の創業者達に聞かずには今日まで来てしまい、当時のことを知る人はすでに亡くなっていることから確認が取れなくなっているためです。それほど、地域に当たり前にあった焼き鳥ということなのです。</p>		
特徴	食材	若鳥の半身	
	製造方法・調理法	骨が付いたままの手羽を含む若鶏の半身を焼き上げている。古い店には継ぎ足しのタレがあり、それぞれに特徴がある。	
	道具・食器	特にありません	
	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 type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<p>4月5日を「新子焼きの日」として日本記念日協会に認定していただいています。旭川名物“新子焼き”の会では、加盟店がこの前後に新子焼きの割引をしたり、食べた人全員にプレゼントの配布、豪華賞品が当たる応募等を行っています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】【食】 旭川名物“新子焼き”の会ホームページ https://shinkoyaki.com/index.html</p>		