

100年フードデータベース

都道府県名	鹿児島県		
100年フード名	なり味噌		
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"/> 記録あり <u>江戸時代</u>		
主な伝承地域	鹿児島県奄美群島や沖縄県の粟国島		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>「換糖上納令」以降、奄美大島諸島では米作からサトウキビ栽培への転換が進みました。サトウキビは黒糖となり、厳しい年貢の取り立てにより食べるものがなくなったため、米に代わる食材としてソテツが食べられるようになりました。薩摩藩の上級藩士だった名越左源太が嘉永3年（1850年）～安政2年（1855年）の5年間に著した、5つの地誌のうち「南島雑話」「大嶼漫筆」で作り方などが紹介されているが、この時点ですでに作り方が確立されているため、なり味噌（蘇鉄味噌）の発祥時期については、ソテツの食用利用が始まった1747年（換糖上納令）頃～1850年頃の間と考えられます。</p>		
特徴	食材	ソテツの実（なり）	
	製造方法・調理法	ソテツの実は、サイカシンという有毒成分を含むため解毒してから使用する。半分に切って中身を取り出し、数日間流水に晒すことで解毒できる。	
	道具・食器	押し切り（ソテツの実を半分に切るための道具）	
	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 checked="" type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input 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 checked="" 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	徳之島島内の土産店、小売店での販売 Instagramでの情報発信		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【知】【食】 子宝島の朋友Instagram https://www.instagram.com/kodakarajimanohoyu/ 徳之島町ふるさと納税 https://www.furusato-tax.jp/city/product/46530 ECサイト 島国アンテナ https://rito-choku.jp/ 徳之島島内取扱店舗 徳之島空港内のショップ、美農里館、各スーパーなど		