

# 100年フードデータベース

都道府県名	茨城県		
100年フード名	ほしいも		
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"/> 記録あり <u>江戸時代</u>		
主な伝承地域	茨城県ひたちなか市（明治時代後半～）		
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）	<p>ほしいも製造の歴史は、江戸時代に現在の静岡県で始まり、茨城県に伝わったのは明治時代後半です。およそ100年前に、湊町（現ひたちなか市）のせんべい屋・湯浅藤七などがほしいもの製造を始めたと伝えられています。その後、農業従事者や漁業関係者の副業として定着し、サツマイモの生育に適した水はけの良い砂地を含んだ土壌、ほしいも作りに適した潮風により、ほしいもの製造が発展していきました。</p>		
特徴	食材	さつまいも	
	製造方法・調理法	サツマイモを蒸して、皮をむき、つき台と呼ばれるピアノ線を張った裁断機を使ってスライスし乾燥させます。従来は天日干しを行っていましたが、最近では機械乾燥機を使用する方が増えてきています。	
	道具・食器	つき台（ピアノ線を張った裁断機）	
	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 type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> いも <input type="checkbox"/> 日常食 <input checked="" 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>・ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会では、消費者に信頼されるほしいも産地を目指して、生産履歴の記帳、衛生加工の実践、適正品質表示の3項目を充たした生産者を審査認定する「ほしいも三ツ星生産者認証制度」を設けています。</p> <p>・ほしいも生産量全国一を誇る産地として、ひたちなか、東海、那珂地域の発展およびほしいもの品質や知名度の向上、生産者の技術を高めることを目的に、毎年「ほしいも品評会」を開催しています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】 ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会HP <a href="http://hoshiimo.org/">http://hoshiimo.org/</a></p>		