

100年フードデータベース

都道府県名	兵庫県		 
100年フード名	出石皿そば		
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 1706年・江戸時代		
主な伝承地域	豊岡市出石町		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>1706年(宝永3年)信州上田の仙石家がお国替えにより出石に移封された際、そば打ち職人を同行したことから出石に定着し、以来300年間そば打ちの技法は改良されながら発展し受け継がれてきました。自然豊かなこの町の恵まれた水や観光をもっと盛り上げようと努力した先人のお陰で現在40軒ほどのお店があり、町の方々にも他地域の方からも愛されています。</p>		
特徴	食材	出石そば、玉子、ねぎ、とろろ、大根おろし、わさび、出汁	
	製造方法・調理法	「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」の伝統技法	
	道具・食器	お皿に盛る。(伝統工芸品の出石焼の皿を使っていることもある)	
	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 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 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	<ul style="list-style-type: none"> ・人口や後継者の減少、観光客の減少に伴う衰退を免れるため組合を設立。 ・そば喰い大会、新そばまつり、地元産そば粉の新そば振る舞い等。 		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】【食】【行】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出石皿そば協同組合 http://www.izushi.jp/sarasoba/ ・但馬国出石観光協会 https://www.izushi.co.jp/ ・「出石皿そば協同組合」出石そば お取り寄せサイト https://store.shopping.yahoo.co.jp/hyogo-tokusanhin/120-1.html 		