

100年フードデータベース

都道府県名	愛知県		
100年フード名	名古屋コーチンの食文化 (いわくらTKG編)		
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>2020</u> 年		
主な伝承地域	愛知県岩倉市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	岩倉市に本社を置く「石塚硝子株式会社」が発売している“ほぼ卵かけごはん用”の容器が「てびねり片口豆鉢」。この器を使って、岩倉市の名産品である名古屋コーチンの卵かけごはんを食べたい、と石塚硝子社員が考えたのがきっかけで誕生。岩倉市制50周年記念となった「市民の夢協えるプロジェクト」で完成し、その後、いわくら名産品」に認定されました。		
特徴	食材	【オール岩倉産いわくらTKG】ADERIA「てびねり片口豆鉢」を使い、関戸養鶏人工孵化場産の名古屋コーチンの卵、岩倉市産の米「あいちのかおり」、佐藤醸造株式会社製「尾張醤油」または「本たまり」で作った卵かけごはん。 【いわくらTKG】ADERIA「てびねり片口豆鉢」を使い、任意の名古屋コーチンの卵で作った卵かけごはん。	
	製造方法・調理法	「てびねり片口豆鉢」で名古屋コーチンの卵をかき混ぜてそのままごはんに乗せ、卵とごはんのコンビネーションを一口味わってから、お醤油やタレ等をかけて食べることを地元料理研究はオススメしている。	
	道具・食器	ADERIA「てびねり片口豆鉢」を使用するのがポイント。“（卵を）まぜて（ごはんに）かけて（しょうゆを）たらず”が、「いわくらTKG」の食べ方。	
	種類・主な食べ方	<input checked="" 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"/> 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	「いわくらTKG」を市内5店舗でメニューとして提供中。関係団体で設立された「いわくらTKG運営委員会」が、「いわくらTKG」の認定作業等を行っています。昨年は、市の農業体験とコラボして、土鍋で炊いた新米で「いわくらTKG」を楽しむ会を開催。スタンプラリーやフォトコンテスト、試食会など、毎年「いわくらTKG」に関するイベントを行っています。		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【知】 ●いわくらTKGプロジェクト（いわくら観光振興会） https://iwakura-kanko.com/ ●音もおいしいいわくらTKG https://studio.youtube.com/video/g_Fu9UAwvoE/edit 【食】 ●ふるさと納税「いわくらTKG」 https://www.furusato-tax.jp/product/detail/23228/5329063 （一例） ※鶏鳴新聞等に随時掲載		