

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	朝倉山椒を用いた食文化		
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		
主な伝承地域	兵庫県養父市八鹿町朝倉		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>朝倉山椒は、兵庫県養父市八鹿町朝倉が発祥の地です。豊臣秀吉が白湯に焦がした山椒をいれて飲み、「風流」と喜んだという記録や生野奉行（現在の兵庫県朝来市生野町）の間宮直元が、徳川家康に献上したという記録が残っています。朝倉山椒は大名が特別に献上する高級贈答品として珍重され、庶民の口にはなかなか入らなかったものだったようです。</p> <p>山椒の果実は、ブドウの房のように実をたくさん付けることから、子宝を授かり、子孫繁栄を願う縁起物として仏壇飾りなどに用いられてきたこともありました。</p>		
特徴	食材	朝倉山椒	
	製造方法・調理法	代表的な食べ方に山椒の佃煮があります。山椒の軸を取り、醤油、味醂、酒などの調味料で煮て弱火で汁気がなくなるまで待ちます。また、ご飯のお供や煮炊きなど用途は様々です。	
	道具・食器	古くなった枝を剪定してすりこぎ棒に加工し手作りの味噌を擦ったりすることにも利用していました。	
	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 checked="" 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>枯渇寸前だった苗木を、地元有志らにより40年もの歳月をかけて復活させ、現在は市民グループが耕作放棄地を生かしながら生産量増加に取り組んでいます。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】 養父市ふるさと納税サポートセンター E-mail: ask-fc@furusato-support.jp 道の駅ようか但馬蔵【ホームページ】http://www.michinoekiyouka.co.jp/ やぶ市観光協会【ホームページ】https://www.yabu-kankou.jp</p>		