

100年フードデータベース

都道府県名	大阪府	
100年フード名	高槻うどんギョーザ	
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承	
主な伝承地域	高槻市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・うどんと餃子の具を混ぜ丸めて焼いた料理で、見た目はお好み焼き、味は餃子である「うどんギョーザ」は、昭和50年代(1980年代)半ばから、大阪府高槻市の北部地域(塚原・南平台・阿武野地区)で、家庭料理の定番として食べられています。</p> <p>・いつ誰が創作したのかは不明ですが、一説には、ある主婦が餃子を作ろうとしたところ、皮がなく、たまたまあったうどん玉を細かく刻んで餡に混ぜ合わせて焼いてみたら、思いのほか美味しかったので、「美味しい」、「簡単」、「食べやすい」と主婦たちの間で広まったことがルーツと言われています。</p> <p>・高槻市の家庭において代々受け継がれているこの「うどんギョーザ」は、平成20年(2008年)からスタートした市民・企業・大学などの関係者で構成する「高槻ブランド推進会議」によって、市民が誇りや愛情を持てる高槻の地域資源の一つとして選出され、高槻発祥のご当地グルメとして、地名にちなんで「高槻うどんギョーザ」と名付けられました。</p>	
特徴	食材	茹でうどん、ニラ、生しいたけ、挽き肉、卵
	製造方法・調理法	具を皮で包まず、お好み焼きのように平たくして焼く
	道具・食器	特になし
	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 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	<p>「高槻うどんギョーザ」を広く普及し、「食」を通じて地域を盛り上げ、高槻の食文化・まちづくりに貢献することを目的として活動する「高槻うどんギョーザの会」が設立されました。同会は、B-1グランプリをはじめとしたご当地グルメイベントや、市内のお祭りとして「高槻まつり」、「天神まつり」、「たかつき産業フェスタ」等への出店、市内小学校における「高槻うどんギョーザ作り方教室」を通じた食育活動など、「高槻うどんギョーザ」の普及促進に向けた様々な活動を展開しています。</p> <p>こうした取組により、「高槻うどんギョーザ」はユニークなご当地グルメとして、テレビや新聞などの各種メディアにも多数取り上げられるとともに、市内の飲食店においてもメニューとして提供されるようになるなど、高槻名物として多くの市民に親しまれています。</p>	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】【食】</p> <p>○高槻うどんギョーザの会HP http://t-udongyoza.com</p> <p>○高槻市公式youtube クローズアップNOW「うどんギョーザ～密かなプームの高槻新名物」 https://www.youtube.com/watch?v=snzRUTgJEzw</p> <p>○通信販売 http://t-udongyoza.com/free/order</p> <p>○ふるさと納税 https://www.city.takatsuki.osaka.jp/soshiki/59/4329.html</p>	