

# 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	高砂にくてん		
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"/> 不詳		
主な伝承地域	兵庫県高砂市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>「高砂にくてん」はおでんの残りの具材を入れたお好み焼きで、元々は家庭料理として食べられていたものです。家庭によって中の具材は違いますが、主にすじ肉、こんにゃく、ジャガイモを甘辛く煮込んだ物を入れたお好み焼きのことを高砂市内では昔から「にくてん」と呼んでいます。その歴史は定かでは有りませんが、戦中に母が作った「にくてん」を死ぬ前に食べたいと言って戦死していった者がいたという逸話が残っており、「にくてん」は戦前からあったのではないかとされていますが、盛んに食べられるようになったのは戦後アメリカから小麦粉が入ってきてからです。分布は主に高砂市内で、そういった意味では本当のソウルフードです。高砂市内では、現在も家庭で作ったおでんの残りの具材を使用し「にくてん」として食する家庭が多くあり、家庭により竹輪や平天などを細かく切って入れる家もあります。</p>		
特徴	食材	キャベツ、すじ肉、こんにゃく、ジャガイモ、おでんの残り具材	
	製造方法・調理法	おでんの残り具材を入れて焼くお好み焼き、すじ肉は甘辛く煮込む	
	道具・食器	特になし	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input checked="" 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>平成16年からは市内のお好み焼き屋さんを中心に「高砂にくてん食わん会」を設立し、B1グランプリや県内外のイベントに参加。現在は「高砂にくてんの会」と名称を変更し、「高砂にくてん」のPR活動を進めると共に多くの店舗で「高砂にくてん」を提供してもらえるよう継承、啓発活動を進めています。</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】  <a href="https://www.hyogo-tourism.jp/review/345">https://www.hyogo-tourism.jp/review/345</a>          ひょうごナビ</p>		