


# 100年フードデータベース

都道府県名	群馬県	
100年フード名	孺恋くろこ	
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 <u>天保の大飢饉（1832～1839年）時代</u>	
主な伝承地域	群馬県孺恋村	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>現在はキャベツで有名な孺恋村ですが、キャベツが主要産物になる前はジャガイモが主要な農作物でした。孺恋村では天明（1781～1788）の頃からジャガイモが普及し、高冷地である風土に適していたことと、度重なる凶作の際の飢えをしのぐ作物として生産量を増やしました。またジャガイモに含まれるデンプンは当時希少だった片栗粉と同じ成分で、「カタクリ粉」として信州方面に販売することで現金収入をもたらしてくれる優秀な作物としてジャガイモが盛んに栽培されました。</p> <p>そのような中で生まれた「孺恋くろこ」は、天保の大飢饉（1832～1839年）の時代、凶作が続き食料が底をついたときに、屋外に放置してあったデンプンを抽出したあとのジャガイモの繊維に着目し、ネギと味噌を加え焼いて食べた事が発祥とされています。</p> <p>秋に収穫したジャガイモからデンプンを生成する過程で残った食物繊維を、冬の屋外で凍結・発酵させ、春先に不純物を取り除いて乾燥させたもので、常温で長期保存が可能な食材です。味噌と長ネギで味付けをして焼いたり油で揚げたりして、時には主食として時にはおやつとして孺恋村で食べられてきました。</p>	
特徴	食材	ジャガイモ
	製造方法・調理法	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.収穫したジャガイモをすりおろしてデンプンを抽出し、繊維と分離させる</li> <li>2.冬期、繊維を半年間屋外で保管する</li> <li>3.春、凍結と発酵を経た繊維を洗い、ゴミと灰汁を取り除く</li> <li>4.水分を搾り、日陰で乾燥させて完成</li> </ol> <p>※食べる為には水を加えペースト状にしてから加工する</p>
	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 checked="" 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"/> いも <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input checked="" type="checkbox"/> 保存食 <input checked="" 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>我々、孺恋村「くろこ」保存会は、製造、販売を通じて、唯一無二の先人の知恵と伝統ある食文化を次世代に繋ぐ活動を推進しています。孺恋村内の各イベントへの出店や、ワークショップも開催しています。また、伝統的な食べ方のほかに、孺恋くろこを利用したスイーツやパンなど新しい楽しみ方の開発を進めています。</p>	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】食べられるところはこちら          勉強屋食堂：群馬県吾妻郡孺恋村大前119 TEL0279-96-0036          出店情報は公式Xで発信中！  <a href="https://twitter.com/tsumagoi965">https://twitter.com/tsumagoi965</a></p>	