

100年フードデータベース

都道府県名	長野県		
100年フード名	美味だれ焼き鳥		
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 <u>昭和30年代</u>		
主な伝承地域	長野県上田市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・日本が高度経済成長期だった昭和30年代、上田市には多くのやきとり店が存在していました。そんななか「鳥正」の初代店主「宮下正三」氏によって、やきとりにニンニク醤油だれをかけて食べるという新しいグルメが誕生しました。</p> <p>・当時は豚肉を使った「やきとん」を提供するお店も多く、少々癖のある肉でも美味しく食べるために始めた食べ方だったと言われています。その食べ方は少しずつ上田市内に広がっていき、たれの味を覚えるために修行に入ったり、味を盗むために通いつめたりしていたそうです。そうやって、いつの間にか定着したこのやきとりの食べ方は、60年以上経った現在も、世代を越えて、変わらず地元の味として残っていました。</p> <p>・しかしながら、店主の高齢化によって年々減少傾向だったやきとり店。社会のご当地グルメブームに後押しされて、2010年に市民有志によって地元の名物食文化であることが再発見され、「美味だれ焼き鳥」と命名。ご当地やきとり文化の灯を消すことなく、この味わいを後世に伝えていこうと率先して活動した結果、上田市を代表する名物グルメとして再燃し、新世代の焼き鳥店が誕生するなど、取組が広がっています。100年目指して継承中です。</p>		
特徴	食材	やきとり、ニンニク醤油だれ	
	製造方法・調理法	通常のやきとりに、すりおろしニンニク醤油だれをかけて食べる	
	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 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 checked="" 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>・上田市に依頼して、商標登録を行い、地域を代表する食文化としての発信を続けてきました。</p> <p>・毎年、8月10日「やきとりの日」に「美味だれの宴」と題して、やきとり&ビールを楽しむビアガーデンイベントを開催。※昨今は猛暑の関係もあり、秋に開催。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】</p> <p>・美味だれ通販 上田市観光会館売店オンラインショップ https://kankoueda.official.ec/categories/3514955</p> <p>・美味だれのロゴ首掛けによるPR</p>		