

100年フードデータベース

都道府県名	熊本県		
100年フード名	阿蘇たかな漬		
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"/> 不詳		
主な伝承地域	阿蘇市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>阿蘇たかな漬は、江戸時代頃から阿蘇地域の家庭で食されてきた保存食であり、先人の知恵が受け継がれている伝統の郷土料理です。寒暖の差が大きい気候や火山灰由来の土壌など、阿蘇特有の風土に育まれた阿蘇高菜は茎が細くて歯ごたえがあるのが特徴です。阿蘇高菜は、3月中旬～下旬にかけてのわずかな期間に「塔立ち」した細い茎の部分を中心に使います。しかも、機械を使わず1本1本丁寧に手で折りながら収穫されるので、阿蘇地方では高菜の収穫作業のことを“高菜折り”と呼んでいます。</p>		
特徴	食材	阿蘇高菜	
	製造方法・調理法	阿蘇たかな漬には、少なめの塩分で浅漬けした緑鮮やかな「新漬け」と、多めの塩分でじっくり漬け込み発酵したベッコウ色の「古漬け」があります。	
	道具・食器	樽（桶）	
	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 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"/> 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	<ul style="list-style-type: none"> ・認定団体による保護継承に関する取組（阿蘇高菜の生産者募集チラシ作成・配布） ・阿蘇高菜折り及び漬込み体験イベントの開催 		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】【知】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・阿蘇たかな漬協同組合ホームページ http://www.asotakana.com/ ・広報あそ2023年7月号 https://www.city.aso.kumamoto.jp/pub_relations/pr_2023/pr_2023_07/ ・阿蘇の逸品ネットショップ ASOMO https://aso-asomo.com/ ・阿蘇市ふるさと納税公式サイト「あそちよくばい」https://aso.furusato-nozei.jp/ 		