## 100年フードデータベース

都道府県名		岐阜県		
100年フード名		大歳のごっつお		
認定部門		□ 伝統部門 ☑ 近代部門 □ 未来部門		
発祥時期		☑ 伝承		
主な伝承地域		美濃加茂市とその周辺		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)		・この地方では、昔、大晦日を"大歳(オオトシ)"と呼び、この日に食べるごちそうを『大歳のごっつお』と言います。「ごちそう」と言っても、普通の野菜の煮物ですが、聞き取りによると、戦前の物のない子ども時代を過ごした人にとって、母親が作ってくれる年末年始の楽しみな「ごちそう」として強く記憶に残るものの一つだそうです。年末に大鍋に大量に作ります。 ・大晦日の夜、当時としてはごちそうであったメザシ(イワシの干した物)と共にいただき、正月三が日の間、何度も煮返して食べ、どんどん汁気が少なくなっていきました。畑で採れる野菜以外のこんにゃくや豆腐は、昔は年末に隣近所で手間をかけ協力して作る物でした。海の幸に恵まれないこの地方では、だしとして使う煮干しや昆布等の乾物は、定期的にやってくる行商人から購入していた時代もありました。現代でも、海の幸、山の幸が豊富なおせち料理やすき焼きの隣で、箸休め的な存在としてひっそりとそこにあるのが"ごっつお"です。		
特徴	食材	大根、にんじん、里芋、ごぼう等、身近な畑で採れる野菜と、こんにゃく、豆腐、油揚げ、糸昆布、煮干しが材料です。里芋は昔は、どこの家庭でも作っていて、収穫が多かったことから、ただ(無料)に近いという意味で"ただいも"とも呼ばれていました。		
	製造方法・調理法	大鍋に、大きめの一口大に切ったごぼう、大根、にんじん、里芋、こんにゃくを火の通りの遅い物の順に入れてから、煮干しと具材がかくれる位の水を入れ火にかけます。野菜に火が通ったら、しょうゆで味付けし、油揚げ、糸昆布を入れて煮、最後に豆腐を入れ、じっくり弱火で煮ます。		
	道具・食器	大鍋で作るのが特徴。盛り付けは"大鉢"と呼ばれる深めの大きなお皿を使います。"大鉢"は大勢で食事をする際、座卓に多く並べられました。		
	種類・主な食べ方	□       米・餅・寿司       □       麺類       □       粉もん       □       酒       □       茶         □       野菜       □       魚介類       □       海藻       □       山菜         □       日常食       □       保存食       □       発酵食品         □       行事食       □       贈答品	□ 菓子 □ 調味料	
保護・継承の取組		美濃加茂市文化の森を活動の場とし、市民ボランティア団体『美濃加茂伝承料理の会』が地元の伝承料理を継承するべく定期的に料理講座「四季を食べる講座」を開催しております。市内外から申し込みを受け付けており、12月の講座では"大歳のごっつおとおせち料理"と題して、昔ながらの"大歳のごっつお"とおせち料理を伝承します。		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		【知】 みのかも文化の森のミュージアムショップでは『美濃加茂伝承料理の会』編集のレシビ集『おばあちゃんちのおかって』を販売中です。過去に講座で取り上げた料理と、料理にまつわるちょっとした思い出話も載せてあります。 漬物に特化した物も含め、現在5冊あります。2022年には、日本のセレクトショップの草分け的存在の『ビームス』監修の下、レシピ集の中のイラストがデザインされたバンダナ3種類とレシピ集がセットで美濃加茂市のふるさと納税の返礼品になりました。 https://www.furusato-tax.jp/product/detail/21211/5597533		