

100年フードデータベース

都道府県名	山形県		
100年フード名	むきそば		
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"/> 伝承		
主な伝承地域	酒田市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・もとは上方（関西地方）のお寺で食されていた精進料理であったものが、江戸時代に北前船によって酒田に伝わったとされています。ソバそのものの歴史はたいへん古く、奈良時代には食べ物として用いられるようになっていますが、長い間、粒のまま粥にして食べられていたようです。実のまま食べるソバは、どちらかというと好まれて食べられたものではなく、むしろ米や小麦に比べ荒れた土地でも育ち、収穫までの期間も短い、飢饉などに備える非常食・代用食の意味合いが強かったと考えられますが、栄養価が非常に高いということで、主に寺院などで食されていたようです。</p> <p>・そんなソバの実が、北前船に乗って酒田に伝わり、さらに明治初期になって、北国一の湊町として酒田が繁栄を極めた時代に、酒田の一流料亭で食膳に上げられました。北前船の往来によって富を成した豪商たちが足を運び、贅沢な料理と芸妓衆のお座敷遊びを楽しんでいたと言われる料亭で提供されることにより、米や小麦の代用ではない、贅沢で上品な日本料理の一つとして確立していったと考えられています。</p> <p>・全国的には、ソバの実を粉にして麺状にした蕎麦切りが主流となって大流行、現在へと続いていきますが、ここ酒田では、実のまま食べるむきそばが、素材を生かしつつ昆布出汁やシイタケ、鶏肉などで上品な味に仕上げた逸品として残り、今も会席料理の小鉢などで提供されています。サラッと爽やかな味わいとプチプチとした食感が疲れた身体にとてもやさしい料理であり、特にお酒の席で大変喜ばれたことも、むきそばが湊町の料亭に定着した一因かもしれません。</p>		
特徴	食材	そば（実のまま）	
	製造方法・調理法	粉に挽いて麺状にせず、実のまま茹でて食する	
	道具・食器		
	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 type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 雑穀 <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>・郷土料理として市内飲食店にて食することが可能です。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】</p> <p>・酒田観光物産協会直行便（ECサイト） https://sakata-chokkoubin.com/items/61b2f6cf4adba01aab6a37e6</p> <p>・庄内なんでも屋（ECサイト） https://shonai-nandemoya.net/item-list?categoryId=</p> <p>・ふるさとチョイス https://www.furusato-tax.jp/city/product/06204</p> <p>・ふるさと納税楽天市場 https://www.rakuten.co.jp/f062049-sakata/</p> <p>・さとふる https://www.satofull.jp/city-sakata-yamagata/</p>		