

# 100年フードデータベース

都道府県名	宮城県		
100年フード名	ほや雑煮		
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	宮城県石巻市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・石巻地域では、正月に「海のパイナップル」と言われる「ほや」を出汁の中心とした雑煮をどの家庭でも手作りし食してきた文化があります。地域でのほや食の歴史は古く、約1,000年前の平安時代前期から愛されてきたと言われていいます。ほや養殖は約120年前、宮城県で始まりました。ほやを表す漢字は、「海鞘」、「保夜」、「火屋」、「老海鼠」、「火焼」など豊富にあり、古くから親しまれてきた食材だということを伺い知ることができます。独特な風味が特徴で、珍味と思われがちだが、鮮度が良いものは甘みがあり、さわやかな味わいで、海そのものを食べているかのようです。</p> <p>・ほや雑煮は、塩漬にした「ほや」を焼いて干して出汁をとり（現在は、蒸しほやを使用）、焼いた角餅の上に、戻した「ほや」と地元海産物や野菜等を盛り付け、なると（練り物）、せり、いくらをのせた雑煮です。具材は地域や各家庭によっても異なりますが、主には、宮城県産米を使った角餅、ほや、たこ、ほたて、あわび、はも（あなご）、つぶ貝、せり、大根、ニンジン、なると（練り物）や紅白かまぼこの上に、「河北せり」といくらをたっぷりとのせまします。蒸しほやは出汁をとる目的と、橙色の色合いから、鏡餅の上に乗せる橙（だいだい）と同様に子孫が代々繁栄することを祈念しているという説もあります。世界三大漁場の1つである三陸・金華山沖で獲れる豊富な海の幸を存分に楽しめる石巻地域の郷土料理です。</p>		
特徴	食材		
	製造方法・調理法		
	道具・食器		
	種類・主な食べ方	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<p>令和3年に農林水産省「SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）」に認定されました。</p> <p>・本来家庭料理ですが、地域の飲食店で提供できるよう活動中です。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】</p> <p>・参考文献、体験・展示施設、語り部動画  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Lc1zRzJu7mE">https://www.youtube.com/watch?v=Lc1zRzJu7mE</a></p> <p>・英語での案内  <a href="https://savorjp.info/food/culinary/regional-cuisine/2799/">https://savorjp.info/food/culinary/regional-cuisine/2799/</a></p>		