

# 100年フードデータベース

都道府県名	岩手県		
100年フード名	まめぶ		
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 <u>江戸時代</u>		
主な伝承地域	岩手県久慈市山形町（旧山形村）		
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）	<p>南部藩領時代（江戸時代）、百姓は、そばを食べてはならないとご法度が出た際に、小麦の団子を丸くし、当時、贅沢とされていた、「くるみ」と「黒砂糖」を包んだお団子を、家庭にあった野菜と一緒に煮て作られた料理です。団子（まめぶ）が「毬のお糰」に似ていることから、「まりふ」が変わり「まめぶ」となったと言われています。</p> <p>主に、行事食・晴れ食として食され、冠婚葬祭や大晦日に食べられています。</p> <p>各家庭・各地区により、味付けや具材が異なり、閉鎖的な環境で密かな贅沢として食されており、全国で久慈市山形町（旧山形村）にのみ伝わる郷土食です。</p>		
特徴	食材	主な食材：にんじん・ごぼう・かんぴょう・しめじ・焼き豆腐・油揚げ 地域特有の食材：まめぶ	
	製造方法・調理法	まめぶ：小麦粉の生地に「くるみ」と「黒砂糖」を包みお団子状にする。 具材を入れ、しょうゆで味を整え、まめぶを入れてひと煮立ちしたら完成	
	道具・食器	一般的家庭で伝わってきた料理であり、家庭にある道具食器を使用。 行事食で食される時は、お膳に漆塗りの器等を使用。	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input checked="" 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"/> 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	保護継承に関する取組として地域内での「まめぶ作り講座」や「山形各地区のまめぶの食べ比べ」を実施しています。また、一般参加可能な定期イベントとして「まめぶ展」や「郷土食フェスタ」を開催しています。		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】ふるさと納税 ふるさとチョイス【久慈市の郷土食】久慈まめぶ汁手作りセット  <a href="https://www.furusato-tax.jp/product/detail/03207/408158">https://www.furusato-tax.jp/product/detail/03207/408158</a></p> <p>【知】語り部動画 YouTube &lt;&lt;岩手県&gt;&gt;地域の宝「まめぶ」  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=b6ybntb8lvg">https://www.youtube.com/watch?v=b6ybntb8lvg</a></p> <p>Facebook 久慈まめぶ部屋  <a href="https://www.facebook.com/kuji.mamebu/?locale=ja_JP">https://www.facebook.com/kuji.mamebu/?locale=ja_JP</a></p>		