

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	笹巻	
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"/> 記録あり <u>天明8(1788)年以前</u>	
主な伝承地域	鶴岡市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・起源については、北前船により持ち込まれたという説や役行者が伝えたという説、加藤清正公嫡男・忠広公の配流を通じて伝わった説など様々あるが、いずれも裏付ける証拠はありません。天明8(1788)年に庄内地方で起きた災害や飢饉を記録した『悪作付書記』(鶴岡市郷土資料館保存)に「粽をにる如くの灰汁をこしらひ…」という記述があることから、灰汁を用いて作られる粽がすでに存在していたことがわかります。</p> <p>・糯米を灰汁に浸透させて煮ることで黄色いゼリー状に変化し、独特な風味が生まれるだけでなく、保存期間が長くなったことで携行食として食べられています。また、七つ祝いや端午の節句など、特定の儀礼や行事の時に食べられます。</p>	
特徴	食材	糯米、灰汁、青大豆(きなこ)
	製造方法・調理法	水に木灰を加えて煮た上澄み液である灰汁に糯米を浸透させ、笹の葉に包んで煮る。
	道具・食器	笹の葉、い草(紐)
	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 checked="" 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 type="checkbox"/> 日常食 <input checked="" type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input checked="" type="checkbox"/> 贈答品
保護・継承の取組	「笹巻担い手講座」：伝承や担い手(材料の生産者、菓子製造者)育成を図るため鶴岡食文化創造都市推進協議会主催で令和5年8/4~8/5の2日間開催。	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】ふるさと納税「ふるさとチョイス」 https://www.furusato-tax.jp/city/product/06203?incsoldout=1&category_id%5B%5D=170&sst=B</p> <p>【知】 参考文献：つるおか伝統菓子伝承事業「笹巻調査報告書」 (令和4年度文化庁文化芸術振興費補助金【食文化ストーリー創出・発信モデル事業】) 参考URL：鶴岡食文化創造都市推進協議会(Webサイト) https://www.creative-tsuruoka.jp/project/story/tsuruokadentougashi01.html</p>	