

100年フードデータベース

都道府県名	群馬県		
100年フード名	焼きまんじゅう		
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	群馬県前橋市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>小麦を麹菌で発酵させた「饅頭」に味噌をつけ、火であぶって仕上げた「焼きまんじゅう」は群馬のソウルフードです。「饅頭」といっても、餡が入っていないのがスタンダード。店により「小豆餡」や「黒ごま餡」が入っているものもあり、味も様々です。伝承によれば、江戸時代末期、原嶋屋総本家初代の原嶋類蔵が、試行錯誤して現在の「焼きまんじゅう」を生み、生糸や繭の取引でにぎわっていた前橋の市に売りに出したことが始まりと言われています。今で言う移動販売のように各地で販売したことから、群馬県全土にその味わいが広まり、庶民の味として親しまれるようになりました。現在では、焼きまんじゅうから派生したスナックや、マフィン、ジェラート、せんべいなど、味噌の香ばしい味わいを再現した土産品なども登場しています。</p>		
特徴	食材	粉、味噌、水、麴	
	製造方法・調理法	麴で発酵させた酒まんじゅうを串にさして火であぶり、みそだれをつけて焼き上げる。主に焼き立てを食べるのが習わし。	
	道具・食器		
	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 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 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	—		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ホームページ特集（押さえておきたい前橋グルメ） https://www.maebashi-cvb.com/feature/gourmet/top <p>【知】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 参考文献（焼きまんじゅう一代記） ・ 発酵めぐりの旅プロモーション動画 https://www.youtube.com/watch?v=zwFlx6JGOwM ・ 英語での案内有無（YouTube動画） https://www.youtube.com/watch?v=CfzUf-C8SX4 		