

100年フードデータベース

都道府県名		岡山県		 
100年フード名		くさぎ菜のかけめし		
認定部門		<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門		
発祥時期		<input checked="" type="checkbox"/> 伝承 <u>江戸時代</u>		
主な伝承地域		吉備中央町		 <div>クサギの若芽</div>
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)		<p>岡山県加賀郡吉備中央町の合併以前にあった旧加茂川町の辺りでは、くさぎ菜のかけめしが郷土料理として伝承されています。</p> <p>くさぎ菜とは、広く山野に自生しているクサギ(クマツヅラ科)の葉を採って乾燥させたものをいいます。古くは薬用として用いられるほど栄養価が高く、長期の保存が利くため、寒い冬を迎えるこの地では重宝されてきました。そのくさぎ菜の美味しい食べ方は、かけめしです。昔は猟で雉や野うさぎが獲れた時に、それを具材にかけめしを食べたそうです。また地域で970年以上続く加茂大祭のときや結婚式などのハレの日にもかけめしは用意され、ご馳走として喜ばれた料理でした。</p> <p>町内で聞き取り調査を行ったところ、明治生まれの方からかけめしを教わった方がいらしたことが、またその方が古くから食べられていたとお話されていたことから、おそらく江戸時代から伝承されていると思われます。</p>		
特徴	食材	<p>クサギ（臭木）シソ科の落葉低木の若芽を加工した「くさぎ菜」と肉や野菜などの食材をご飯にのせ、出汁などをかけて食べます。</p> <p>「くさぎ菜」以外の食材に決まりはなく、各家庭の味として、いろいろな食材で食べられてきました。</p>		
	製造方法・調理法	<p>独特な匂いのあるクサギの葉を食べるには、とても手間のかかる作業が必要です。</p> <p>五月下旬ごろのクサギの若芽を摘み、熱湯でさっと茹で、水にさらして日向に置きます。</p> <p>アクが出たら水をかえ、水がきれいになるまで二回から三回繰り返します。</p> <p>干し方は、よく絞ってムシロに広げ、天日に当てよく乾燥させてから、湿らないように保存します。</p> <p>もどし方は水でゆっくりと、半日から一晩ほど時間をかけてもどす方が良いとされます。</p>		
	道具・食器	道具・食器は各家庭により異なります。		
	種類・主な食べ方	<div><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</div> <div><input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input checked="" type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input checked="" type="checkbox"/> 山菜</div> <div><input type="checkbox"/> 日常食 <input checked="" type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品</div> <div><input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品</div>		
保護・継承の取組		<p>過去には“加茂川の味”伝承塾が開催されたり、現在でも地域サロンや小学校の給食で、郷土料理の日のメニューとして食べられています。そして旧加茂川町の範囲を超えて、吉備中央町全体の郷土料理として町内の飲食店や農家民宿でも、くさぎ菜のかけめしが提供されています。</p> <p>また100年フード認定を受け、新たに告知ポスターやチラシを作成し、提供店舗にはのぼりを作成するなど、多くの方に「くさぎ菜のかけめし」を知って頂く施策を講じました。そして町内で開催のイベント会場にて、試食会を設けたり、地域団体の方々が屋台にて提供したりと、提供店舗以外でも「くさぎ菜のかけめし」に触れる機会の創出に取り組んでいます。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		現在は作成過程ですが、吉備中央町観光協会のHPにて「くさぎ菜のかけめし」についての特集ページの掲載を予定しています。		