

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	南部鼻曲がり鮭の新巻鮭		
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>安土桃山時代</u>		
主な伝承地域	岩手県大槌町		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>独特な容姿から南部の鼻曲がり鮭とも呼ばれている「新巻鮭」は、400年以上前の安土桃山時代に大槌（おおつち）で誕生したと伝えられています。当時の城主である大槌孫八郎は「この地の鮭を江戸に運び、大槌の名物にできないか」と考え、美味しく長期保存できる新巻鮭を編み出しました。</p> <p>新巻鮭は鮭を塩蔵したのち寒風干しにした加工品で、現在も昔からの変わらない手作業によって作られる、三陸を代表する伝統的な特産品です。寒風干しによって旨味が濃縮された新巻鮭は贈答品としても喜ばれ、今日も全国各地の食卓を彩ります。</p>		
特徴	食材	主な食材：鮭	
	製造方法・調理法	鮭を塩蔵したのち寒風干しにします	
	道具・食器	一般家庭でも作られており、特別な道具は必要ありません	
	種類・主な食べ方	<input 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 checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input checked="" type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input checked="" type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	文化継承活動の一環として町内の学校で新巻鮭作りの体験学習を行っています。新巻鮭発祥の町としてこれからも大切な食文化を守り続けます。		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】特産品ショップ 大槌孫八郎商店 新巻鮭切 https://magohachiro.jp/item-detail/1243125</p> <p>【食】楽天ふるさと納税 鮭親子セット https://item.rakuten.co.jp/f034614-otsuchicho/0tsuchi00291/</p>		