

100年フードデータベース

都道府県名	高知県		
100年フード名	ゆず料理		
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		
主な伝承地域	中芸地域（奈半利町、田野町、安田町、北川村、馬路村）		
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）	<p>①高知県東部の中芸地域には、現在も300年を超えるとされるゆずの古木があり、江戸末期の庄屋であった志士中岡慎太郎が、農家の副業として栽培を奨励したという伝承が残っています。</p> <p>②ゆず果汁は柚酢（ゆのす）と呼ばれ、酸度の高さから酢の代用として使われてきました。防腐効果や食欲増進の効能があり、一升瓶で流通している程です。各家庭や地区で伝承されるだけでなく、現在は、中芸の代表的食文化として、商品化もされ受け継がれています。</p>		
特徴	食材	ゆず	
	製造方法・調理法	ゆず寿司、酢の物、刺身、酒等には柚酢（ゆず果汁）を、ゆず味噌、ゆず胡椒、佃煮、漬物等には果皮を用いる。	
	道具・食器	柚子搾汁機	
	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 checked="" type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input checked="" type="checkbox"/> 調味料 <input checked="" 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 checked="" 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ゆずはじまる祭り（10月下旬もしくは11月上旬）（馬路村農業協同組合主催） ・慎太郎とゆずの郷祭り（10月下旬もしくは11月上旬）（北川村慎太郎とゆずの郷祭り実行委員会主催） 		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】馬路村農業協同組合【ホームページ】 https://www.yuzu.or.jp/</p> <p>【食】高知県馬路村ふるさと納税特設サイト【ホームページ】 https://umaji-furusato.jp/</p> <p>【知】語り部動画 https://youtu.be/oJKqgHPhnhw?feature=shared</p>		