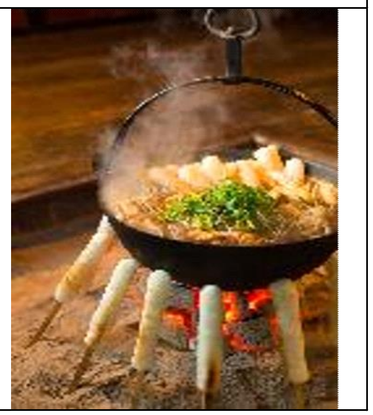
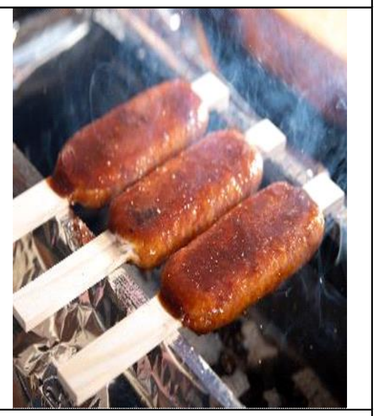
「100年フード」有識者特別賞一覧

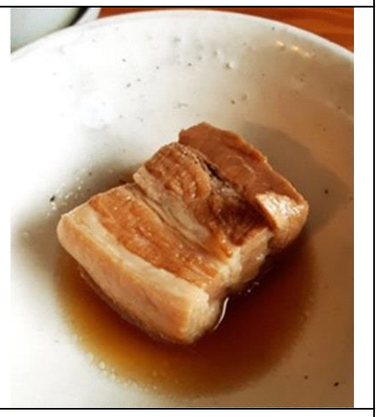
No.	部門	100年フードの名称	都道府県	応募団体・組織名	100年フードの紹介文	100年フード写真
1	[3]未来	[令和5年度] **石狩鍋**	北海道	いしかり地産地消の店推進協議会石狩鍋部会（通称：あき味の会）	「石狩鍋」は、生鮭のあらを使い、味噌仕立てでキャベツなどの西洋野菜、豆腐などを入れた北海道を代表する鍋料理です。もとは「だいなべ」と呼ばれる漁師が作業の合間に食べる料理だったと言われています。冷凍技術が未発達の時代に生鮭のあらを使った料理が生まれたのは、鮭漁が盛んな石狩ならではです。また具材に用いられるキャベツなどは明治以降に栽培が広がったもので、北海道の開拓の歴史を反映しています。「石狩鍋」の命名は意外に遅く戦後のことで、石狩の鮭地引き網漁を見るために訪れた観光客に「石狩鍋」と名付けて提供したことに始まります。石狩町によるさけまつりキャンペーンで盛んに宣伝したほか、札幌の料理店で「北海道名物」として取り上げられたこともあり、急速に広まりました。北海道では、家庭ごとに具材やダシのとり方に多くのバリエーションがあり親しまれています。	
2	[1]伝統	[令和4年度] **八戸せんべい汁**	青森県	八戸せんべい汁研究所	八戸地方で200年以上も食べ継がれてきた郷土料理「八戸せんべい汁」。東北地方太平洋側北中部では、冷夏をもたらすやませに悩まされており、特に江戸時代の小氷期には稲作の不作対策として小麦や雑穀も栽培されてきました。練った小麦粉を焼いた煎餅を用いることで保存がきき、八戸せんべい汁は家庭料理として受け継がれてきました。肉や魚、野菜やきのこなどでダシを取った汁の中に、汁物専用の「おつゆせんべい」を最後に割り入れ、煮込んで仕上げます。鶏だしのしょう油系や魚だしの塩系、馬肉鍋に入れる味噌系など、様々な食べ方があります。美味しいダシ汁が沁み込んだせんべいのツルツル、モチモチした独特の食感は、まるでパスタのアルデンテのようです。どこか懐かしい、愛情を感じる味、家庭料理として食べ継がれてきた八戸せんべい汁で、身も心も温まる味わいを楽しんでみてはいかがでしょうか。	
3	[1]伝統	[令和5年度] **白石温麺**	宮城県	白石市	宮城県白石市の郷土料理「白石温麺（うーめん）」は、今から約400年ほど前の江戸時代に、白石城の城主・片倉小十郎が名付けたと言われています。通常の手延べそうめんは、麺と麺がくっつくことや乾燥を防ぐために油を塗っていますが、白石温麺は油を使わない製法が特徴です。また麺の長さが約9センチと短く、小さなお子さんやお年寄りも食べやすく作られています。市内には約15軒の白石温麺を提供する店舗と5軒の製麺所があり、400年経った今も市民から愛されるソウルフードとして親しまれています。伝統的な製法の乾麺・生麺は勿論、市内外にも広く召し上がって頂くために、カップ麺タイプやオリジナルのたれを開発するなど、常に進化を続けており、これからも親しまれる郷土料理として文化を守り続けています。	
4	[1]伝統	[令和3年度] **きりたんぽ**	秋田県	秋田名物本場大館きりたんぽ協会	「きりたんぽ」は、江戸時代からあり、日本三大美味鶏として有名な大館産比内地鶏のガラで出汁をとり、比内地鶏の肉や地元の具材を入れて作る鍋料理として、大館ではごく普通の家庭料理です。各家庭で、母から子へと代々受け継がれてきたいわば「おふくろの味」です。また、客をもてなすために欠かせない料理でもあり、冠婚葬祭の際は、必ずといっていいほどだされるごちそうでもあります。秋も深まり新米の出回る時期になると、新米のきりたんぽと脂の乗った比内地鶏を味わう「たんぽ会」が市内の至るところで頻繁に催され、街はたんぽ一色になります。大館の人々にとってきりたんぽは生活から切り離せないものなのです。このような大館の風土が、昔のままのきりたんぽを現在に至るまで守り続けてきました。	

No.	部門	100年フードの名称	都道府県	応募団体・組織名	100年フードの紹介文	100年フード写真
5	[1]伝統	[令和5年度] **いぶりがっこ**	秋田県	秋田県いぶりがっこ振興協議会	秋田では冬場の食糧確保のため、漬物など保存食を作る文化が根付いており「いぶりがっこ」も、保存食として根付いた秋田特有の食文化です。「いぶりがっこ」は大根の乾燥工程を燻製で行うという秋田独自の製法で造られた「たくあん漬け」です。パリパリとした食感と、芳醇で香ばしい燻しの香り、そして大根の甘みが一体となった独特の風味を持つ逸品です。一般的にたくあんは大根を天日干し後に漬け込みます。しかし秋田の冬の日照時間は少なく、気温も氷点下になることから、大根を屋外に干すことができませんでした。そこで、屋内の梁などに吊るして大根を干しました。囲炉裏の上に吊るされた大根は自然と燻され、その大根を漬けたことが「いぶりがっこ」の始まりとされています。秋田の厳しい冬の中、食を繋ぎながら少しでも家族においしいものを食べさせたいという先人たちの知恵と想いの結晶が秋田の伝統食品「いぶりがっこ」です。	
6	[1]伝統	[令和4年度] **山形芋煮**	山形県	日本一の芋煮会フェスティバル協議会	山形といえば「芋煮」！江戸時代から続く山形を代表する郷土料理です。江戸時代に河川舟運に携わる人々が河原で鍋をしたのが始まりとされます。そんな由来があることからか、「河原」で行うのが「山形風」。職場、家族、友人などの仲間たちが河川敷に集い、一緒に調理した芋煮を食する「芋煮会」は秋の山形の風物詩です。同じ山形県内でも地域によって味付けや具材が異なり、自分の土地に対する思い入れが詰まっています。山形市など山形県内陸地方では、「さといも」、「牛肉」、「こんにゃく」、「ネギ」を基本とした「醤油味」ですが、日本海側の庄内地方では、「豚肉」を使用し、「味噌味」になります。時には、味や具材の違いにより、「芋煮論争」に発展することもありますが、郷土愛ならでは。例年９月の第３日曜日には、「日本一の芋煮会フェスティバル」が開催されます。直径６．５mの日本一の大鍋と重機で、約30,000食分を超える食材を一気に調理する光景は、まさに「日本一」を名乗るにふさわしい芋煮会です。	
7	[1]伝統	[令和3年度] **五家宝**	埼玉県	熊谷市文化遺産保存事業実行委員会	江戸時代後期から熊谷の地で作り続けられてきた五家宝は、伝統的な食文化として現代の熊谷人に愛され続けています。もち米を一旦もちについてから薄くのばし、細かく砕いて煎り、あられ状にしたものを円筒状にして、その外側に黄な粉をまぶします。より板（のし板）で長くのばしてから適当な長さに切ります。今もなお昔から継承されてきた独特の手作り技法によって、熟練した職人の腕や勘に頼りながら、家内工業的に作られており、日持ちも良いことから、熊谷名物として人気を集め、全国に知られるようになりました。五家宝の発祥には諸説ありますが、中山道の宿場町として栄え、市も開かれていた熊谷では、五家宝の原料となる「石原米」と称する良質の米がとれました。そして、大豆が豊富に作られており、水飴の原料となる大麦も多く収穫され、生産に適していたことから、「五穀は家の宝である」という祈りを込めて現在の「五家宝」が確立されたと考えられています。	
8	[1]伝統	[令和3年度] **太巻き祭り寿司**	千葉県	千葉伝統郷土料理研究会	太巻きずしは切り口に花や動物や文字など様々な文様が表れることが特徴で、上総地方を中心に米を作っている農民たちにより、巻かれていた太い海苔巻きです。東京湾で豊富に採れる「海苔」、保存のきく「干瓢」、手近に売られている「赤でんぶ」の三品が基本となって、冠婚葬祭の主役として、様々な文様が生まれました。まさに農民の手から生まれた農民の芸術作品が、千葉県の太巻きずしです。素材が簡単に得られ、工夫次第で数々の切り口の造形が作れることが特徴です。すき海苔を農家が買えるようになった時代が検証できていないため、いつごろから作られてきたかは分かっておりませんが、戦前の昭和の時代に作られていたことは確実です。江戸時代の終わりごろから作られてきたという説もあります。	

No.	部門	100年フードの名称	都道府県	応募団体・組織名	100年フードの紹介文	100年フード写真
9	[1]伝統	[令和3年度] **小田原蒲鉾**	神奈川県	小田原蒲鉾協同組合	小田原と言えば蒲鉾、蒲鉾と言えば小田原です。日本伝統の食文化である蒲鉾の中で、高品質なものとして今もなお称賛されています。相模湾で獲れる豊富な魚、箱根丹沢山系の豊かな水から創られる蒲鉾は口伝えに全国に知られるようになりました。現在は、漁獲量も減り、他地域からの原料調達に依存をしていますが、高品質な蒲鉾作りの為に、伝統・技術の継承、普及に努めています。200年続く「小田原蒲鉾」の歴史をさらなる100年に向け邁進していきます。	
10	[2]近代	[令和3年度] **へぎそば**	新潟県	一般財団法人十日町地域地場産業振興センター	抜群ののど越しと、ツルツルシコシコとした食感に思わず顔がほころぶのが「へぎそば」です。一年の約半分を雪に覆われる日本屈指の豪雪地で、雪と闘いながらも、時にはそれを恵みとして生かした物語として、日本遺産「究極の雪国とおかまち－真説！豪雪地ものがたり－」があります。長い冬を乗り切るための保存食であった「ソバ（実）」と、冬仕事として始まった「きもの産業」が出会い、へぎそばが誕生しました。へぎそばの独特の食感は、きものの糸の糊付けに使われている布海苔という海藻をそばのつなぎに使用することで生まれ、名前は「へぎ（片木）」という木の箱に盛り付けるところが由来です。大正11年に開業した最初のへぎそば店では、盛り付けについて一口サイズに束ねたそばは、絹糸の束、その並べ方はきものの織り目を意識したものと伝えられています。	
11	[1]伝統	[令和3年度] **ます寿し**	富山県	富山ます寿し協同組合	ます寿しの歴史は古く、平安初期の「延喜式」に越中からます寿しを朝廷に献上した記録があります。春祭りや婚礼など目でたいときに作られ、一般家庭でも「おふくろの味」として伝承されてきましたが、現在は家庭で作られることはありません。各家庭におふくろの味があるように、ます寿しにも各家庭でひいきの味があります。甘味、酢の感じ、塩と押しの加減、また味付けだけでなくますの厚みや並べ方、ご飯の炊き方にご飯とますの置き方など、各店素材と伝統の味付けに最も合う方法で一つ一つ職人が作り上げ、誇りをもって秘伝の味を今に伝えております。	
12	[1]伝統	[令和3年度] **若狭地方のニシンのすし**	福井県	御食国若狭倶楽部	江戸時代中期から、北海道と大坂をつなぐ日本海航路で活躍した北前船により、北海道から出汁の素となる昆布とともに、大量に漁獲されたニシンが伝わりました。敦賀・小浜という北前船の一大寄港地を抱える若狭地域は、古くは御食国（みけつくに）として、各種海産物を「なれずし」として都に供給してきた地域であり、その文化と加工技術がニシンと融合することにより、「ニシンのすし」が生み出されました。北前船が活躍した江戸時代以来、大根と身欠きニシンを麹漬にした伝統的な保存食として、特にお正月などの冬場のハレの食として珍重されています。現在も各家庭でつくられる他、地域団体が保存継承に取り組む若狭で愛されるソウルフードです。伝統的な発酵食文化と北前船による流通往来によりもたらされた食材が融合した、海の国「若狭」の１００年フードです。	

No.	部門	100年フードの名称	都道府県	応募団体・組織名	100年フードの紹介文	100年フード写真
13	[2]近代	[令和3年度] **静岡おでん（しぞーかおでん）**	静岡県	静岡おでんの会	静岡おでんは大正時代から静岡県中部地域で提供される独特の食文化です。現静岡市の周辺には焼津や由比など新鮮な水産物を水揚げする漁港があり、「黒はんぺん」に代表される練り製品の製造が盛んだったことから静岡おでんが独自の発展をとげました。戦後の混乱期、牛スジや豚モツなどの安価な材料を煮込んだことで広まったとも言われています。静岡おでん（しぞーかおでん）の特徴は、まず真っ黒なスープ。牛スジ肉などを使ったお醤油ベースのスープは見た目と違って優しいお味。おでんの具材はお店により様々ですが、黒はんぺん、牛スジやモツといったお肉、コンニャクや大根、卵などが定番です。黒はんぺんはイワシやサバなどの青魚を丸ごとすり身にして茹で上げた静岡の郷土料理で、静岡ではんぺんと言えば黒はんぺんのことです。具材を串に刺すのも静岡おでんの特徴で、子供の頃に駄菓子屋さんで串の本数でお会計した経験は多くの市民にとって懐かしい思い出。これにお好みで青海苔と魚のだし粉をかけるのが静岡おでんの一般的な食べ方です。	
14	[1]伝統	[令和4年度] **五平餅**	愛知県	公益社団法人東栄町シルバー人材センター 設楽町観光協会 とよた五平餅学会	代々受け継がれてきた奥三河地方の郷土食。ワラジを連想させる大きさは岐阜県、長野県の五平餅と比較しても特徴的です。昔からお客様を迎えるおもてなしにたくさんの料理を作って出す風習があり、その流れを汲んで「わらじ」を連想する大きな五平餅ができました。年末年始や盆などの家族、仲間が集まった時には、家々から味噌や醤油の焼ける良い香りが漂います。名の語源は「最初に作った人が五平さんだった」など諸説ありますが、串に白米を練りつけた姿が、御幣に似ていることから御幣餅の名が付き、それが転じたとの説が有力です。春秋の「山の講」には、山の神の神前に五平餅を供える風習が残ります。おいしい五平餅の秘訣は３つ。一つは串の材料に素性のいい年輪の詰んだスギ材を選ぶこと。二つ目はつぶし足らずつぶし過ぎずの「半ごろし」状態に白米を練ること。三つめは味噌だれ（醤油だれ）の隠し味。クルミや蜂の子といった山の幸が加わることもあります。	
15	[2]近代	[令和3年度] **大阪の鉄板粉モン文化（お好み焼・たこ焼）**	大阪府	上方お好み焼たこ焼協同組合	【戦後から存在する大阪の鉄板粉モン文化（お好み焼・たこ焼）の特徴】（１）お好み焼：だし汁に小麦粉、そして鶏卵や山芋を混ぜた生地に千切りか、みじん切りのキャベツを混ぜて焼く、いわゆる「混ぜ焼」が主流です。お好み焼を米飯のおかずと考えた「お好み焼定食」も大阪の食文化です。（２）たこ焼：小麦粉をだし汁で溶いて、鶏卵を加え、よくかき混ぜ、生地とします。一般的には外側のクリスピーなカリッとした食感は好まれず、表面の皮状の部分も柔らかく、中はとろっとしていて、全体でようやく形を保てる限度の焼き加減が好まれます。かんでんCSフォーラムの調べによれば関西人の9割が「家庭用たこ焼き器」を所有しているという調査結果があります。（３）大阪の鉄板粉モン文化：お好み焼・たこ焼の味は現在も進化を続けており、各屋号ごとによる味の違いを楽しめるのも大阪の鉄板粉モン文化の特徴です。	
16	[2]近代	[令和3年度] **ぼたん鍋**	兵庫県	丹波篠山観光協会	丹波篠山の猪は、丹波栗、丹波松茸、丹波篠山黒豆、山の芋、コシヒカリなどをたらふく食べる美食家です。猪肉には木の実の香りと味が染み込み、クセや臭みは全くありません。丹波篠山市は猪肉の本場で、その代表的な料理が「ぼたん鍋」です。ぼたん鍋は丹波篠山が発祥で、明治時代からおもてなし料理として食されています。猪肉を薄切りにして牡丹の花のように盛り付けた姿は、宴会の卓上をぐっと華やかにしてくれます。白菜、人参、ネギ、ごぼう、キノコなどたくさんの地野菜と一緒に煮込む猪肉は、煮込めば煮込むほど柔らかくなり、栄養的にも優れています。ぼたん鍋の旬は12月～3月ですが、現在は冷凍技術も発達し、年中美味しい猪肉が食べられます。丹波篠山市内では、約40店舗の飲食店でぼたん鍋が提供されており、各お店こだわりの出汁や味噌を味わっていただけます。	

No.	部門	100年フードの名称	都道府県	応募団体・組織名	100年フードの紹介文	100年フード写真
17	[1]伝統	[令和4年度] **三輪そうめん**	奈良県	奈良県三輪素麺工業協同組合	いまから約１３００余年を遡る昔のこと。日本最古の神社である三輪の大神神社で、飢饉と疫病に苦しむ民の救済を祈願したところ神の啓示を賜り、小麦を撒き、実りを水車の石臼で粉に挽き、湧き水でこね延ばして糸状にしたものが、そうめんの起源と伝えられています。後に、三輪そうめんはお伊勢参りの途中で訪れた人々を魅了し、手延べの製法も播州（兵庫県）、小豆島、島原へと伝わり、日本を代表する伝統食となりました。 江戸時代には“大和の三輪そうめんは日本一”と「日本山海名物図鑑」で絶賛されています。素麺づくりは厳寒の冬、三輪の自然と風土を生かして製造されます。原材料は小麦粉、塩、綿実油といたってシンプル。受け継がれてきた伝統の技と、聖なる山から盆地に吹く北風がコシと深い味わいを引き出します。茹でのびしにくく、コシが保てる三輪そうめんは、冷やしても、温めても、炒めても美味しく、食べ方も自由自在です。	
18	[1]伝統	[令和3年度] **出雲そば**	島根県	出雲食戦略会議	「出雲そば」は、日本三大そばの一つとして、島根県東部の出雲地方で古くから親しまれている郷土料理の一つです。寛永15年に、信濃国松本藩から出雲国松江藩主として松平直政公が着任し、信濃のそば職人を出雲へ連れてきたことが、出雲にそばが広まった始まりとも言われています。他所とは違い、出雲そばはそばの実を皮ごと挽くため、色は黒っぽく香りも強いものとなります。食べ方も「割子そば」や「釜揚げそば」という珍しい食べ方をします。また、そばをそばつゆに「つけて」食べるのではなく上から「かけて」食べ、薬味ももみじおろしが一般的であるなど、ほかとはちょっと違った食べ方をします。年末の仕事納めの日には、多くの会社や事業所が地元のそば店からお昼の出前をとり、年越しそばを食べる風景が見られます。各地域には、そば打ちの愛好会や同好会も数多く存在し、そば打ちの文化を現在に引き継いでいます。	
19	[1]伝統	[令和3年度] **カツオのたたき**	高知県	高知カツオ県民会議	江戸っ子たちは初カツオに熱狂し、競って高値で入手していました。好んで川柳の題材としていました。江戸後期の土佐（現高知県）でも、人々は新鮮なカツオを求め、高知城下から約２０キロ離れた宇佐の港で、水揚げ直後のカツオを男たちがにない、休まず走り続けて城下へ届けていました。冷蔵手段がない時代、顧客の要望に応え、鮮度を保つための「人力高速輸送システム」です。このこだわりは百数十年の時を経て、今に継承されています。「高知県の魚はカツオ」と、昭和６３（１９８８）年に定められました。一人当たりの消費量は群を抜いて日本一です。同じ高知県内であっても、地域・家庭によって、食べ方のバリエーションは豊富です。一口に「たたき」といっても、「たれはしょうゆベース」、「たれを使わず塩を振る」、「切る時は思い切り厚めに」、「ニンニクはたっぷり」など、まさに多様性の宝庫です。カツオが、高知県民の「ソウルフード」たるゆえんです。	
20	[1]伝統	[令和3年度] **皿鉢料理**	高知県	公益財団法人高知県観光コンベンション協会	「皿鉢料理」は、江戸時代より続く土佐伝統の宴会料理です。皿鉢料理は、「刺身」「鰹のタタキ」「寿司」、そして煮物や焼き物、揚げ物や果物等を盛りつけた「組みもの」などがあります。基本的には山川海の季節の旬を盛り込んだ料理になりますが、最近では洋風の料理を取り入れることもあります。また毎年3月には「食の祭典南国土佐皿鉢祭」が高知市内で開催され、県内で活躍する料理人たちが熟練した匠の技で作り上げた豪快かつ新感覚な皿鉢料理を展示しています。高知県では客を招いて宴会することを「おきゃく」と呼んでおり、その「おきゃく」で振る舞われる料理の一つが「皿鉢料理」です。皿鉢料理を大勢で囲み、食べたいものを好きなだけ、自分の小皿にとって食べる、堅苦しいルールに縛られない、何よりも自由を尊重する土佐ならではの料理です。	

No.	部門	100年フードの名称	都道府県	応募団体・組織名	100年フードの紹介文	100年フード写真
21	[1]伝統	[令和5年度] **土佐宗田節**	高知県	宗田節をもっと知ってもらいたい委員会	太平洋に突き出た四国最南端の町、土佐清水の特産品である土佐宗田節はこれまでプロの料理人に愛されてきました。足摺沖の漁場では原料となるソウダガツオ（メヂカ）が沢山取れる為、製造量は日本一です。この宗田節は一匹一匹手間を惜しまず作られ、濃厚なコクと香りのあるだしが取れ、蕎麦やうどんつゆには欠かせません。またタウリンやカルシウム、鉄分も豊富に含まれています。特に冬場に水揚げされるソウダガツオは寒メジカと呼ばれ風味と香り豊かなだしが出る最高級品として、高く評価されています。この宗田節ができるまでには実に10日間を要し、カビ付きを施す枯節は更に6か月間熟成させ出来上がります。また原料であるソウダガツオは曳縄漁法で、丁寧に竿を使って釣り上げられており、傷がつきにくく上質な土佐宗田節作りの原点となっています。職人たちはみな「よい節づくり」だけを目指し今日もソウダガツオと向き合い続けています。	
22	[1]伝統	[令和3年度] **北九州の糠の食文化**	福岡県	北九州小倉・糠床糠炊き研究会	糠炊きは江戸時代から旧豊前国に伝わる郷土料理です。糠床を調味料として炊き込む料理は珍しく、小倉城下に伝わる独自の食文化と言えます。糠炊きを作るには、熟成糠床が必要です。毎日かき混ぜ野菜を漬けることで発酵熟成が進みます。小倉の糠床は唐辛子や山椒が入っているのが特徴です。糠漬けは季節の野菜を糠床に漬けたもので、米糠に含まれるビタミンＢ１も摂取出来ます。糠炊きは青魚の煮付けに糠床を入れて炊き込んだもので、魚の生臭みもなく、ごはんのおかずや酒の肴にぴったりです。砂糖、醤油、みりんなどの調味料を使用した「現代式」と、糠床のみを調味料とする「伝統式」があります。糠床の植物性乳酸菌が腸まで届き免疫力向上や、食物繊維による便秘改善作用もあります。最近では青魚以外にも、鶏肉、卵、こんにゃくなど、様々な食材を活用した糠炊きが販売されています。また炒飯やコロッケといった、様々なアレンジレシピも考案されています。	
23	[1]伝統	[令和3年度] **ラフテー**	沖縄県	一般社団法人本部町観光協会	沖縄料理には、豚肉が欠かせません。数ある豚料理の中で、「ラフテー」を１００年フードとして紹介します。シンプルでありながら、手間暇かけて作られる一品です。沖縄の慶事・弔事で出される重箱料理（三枚肉として）にも入っていますが、近年では市販品が主流となり、元々は保存食として各家庭で作られていた味が途絶えつつあります。明治生まれの祖母（おばぁー）より受け継いだ味を、琉球王朝時代の宮廷料理から一般家庭へと広がっていった沖縄料理の歴史と共に継承していきたいと考えています。	
24	[1]伝統	[令和5年度] **ティビチ料理**	沖縄県	うるま市未来プロジェクトグループ	琉球王国時代、中国の使者を迎えるための宮廷料理に、庶民には高級品であった豚肉が使われ、豚足を使ったティビチ料理も出されていました。その後、太平洋戦争により壊滅した沖縄は、人々の命とともに食文化も危ぶまれました。この状況を知ったハワイへ移民したウチナーンチュが、大量の豚と海を越え、1948年9月27日、現在のうるま市の米軍港に到着しました。その後、豚は繁殖し伝統料理のティビチ料理も守られました。うるま市は、9月27日を「海から豚がやってきた記念日」に制定し、食文化と歴史を継承しています。ティビチの煮付けは、ティビチをゆでこぼしアクを取り、その後、しょうゆ、塩、鰹だしで煮込み味を染みこませて完成です。ぷるぷるのコラーゲンは絶品で、タンパク質は健康長寿の源です。戦後のうるま市では、ティビチを入れた沖縄おでんやティビチそばが発祥し、今でも昔ながらの定食やおでん屋で様々なティビチ料理を味わえます。	