

100年フードデータベース

| | | | |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 都道府県名 | 北海道 | |   |
| 100年フード名 | 釧路のそば | | |
| 認定部門 | <input type="checkbox"/> 伝統部門 <input checked="" type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門 | | |
| 発祥時期 | <input checked="" type="checkbox"/> 記録あり 明治45年（1912年） | | |
| 主な伝承地域 | 釧路市 | | |
| 食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等） | <p>東家は初代 伊藤文平が明治7年（1874年）小樽で夜啼きそば屋を始めたのがルーツで明治30年屋号を改称し東家の暖簾が誕生しました。その後、2代目伊藤竹次郎が明治45年釧路市真砂町に東家本店を開店し盛業を極め、現在は竹老園東家総本店が東家本店の暖簾を守り続けています。釧路そば商組合は昭和36年に設立され、暖簾分けされた東家や独立した多くのそば店が加盟、釧路の戦後から高度成長時代、炭鉱、漁業、製紙業を中心とした産業の隆盛と共に地域に寄り添いながら釧路の食文化に貢献してきました。釧路のそばは、クロレラを配合した緑色の麺を提供する店が多いのが特長ともいえますが、基本的にはそばの実の中心部分を挽いた更科粉を使った細麺の更科そばで、そば汁（つゆ）は、「半生がえし」という技法で調製した「かえし」（砂糖、味醂、醤油を混ぜ合わせたもの）に、主に宗田節（裸節）でとった「出汁」を合わせたコクの強いものに仕上げられています。釧路のそば料理には、他地域のそば店で広く用いられている若鶏ではなく親鶏を使った「かしわそば」、かしわそばからそばを抜き吸い物仕立てにした「かしわめき」、親子そばに海老天ぷらを入れた「種込みそば」、黒ゴマ油を使った「無量寿そば」、地場の鹿肉を使った「モミジそば」など地域独特の多彩なメニューがあります。</p> | | |
| 特徴 | 食材 | そば粉、かえし（砂糖・味醂・醤油）、宗田鯉節、親鶏肉、エゾシカ肉、その他 | |
| | 製造方法・調理法 | 更科粉と小麦粉をお湯で練り合わせたものを製麺機で延して切り麺にする。そば汁（つゆ）は、「半生がえし」という技法で調製した「かえし」（砂糖、味醂、醤油を混ぜ合わせたもの）に、主に宗田節（裸節）でとった「出汁」を合わせたコクの強いものに仕上げられています。 | |
| | 道具・食器 | セイロ、錦どんぶり、そば猪口 | |
| | 種類・主な食べ方 | <input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 野菜 <input checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input checked="" type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input checked="" 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 | |

| | |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>保護・継承の取組</p> | <p>月例会で組合員・組合青年部に対する研修会を実施し、そばに関する技術や品質の向上に取り組んでいます。釧路市との連携として、平成16年度より開催されている釧路の秋の祭典『釧路大漁どんぱく』でのイベント「いい味イキイキくしろ」への参加依頼を頂き、新型コロナウイルスまん延による開催中止まで「釧路そば祭り」を15年間実施し、市民の皆さまをはじめ多くの観光客に提供し「釧路のそば」のおいしさをPRしてきました。</p> |
| <p>もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に</p> | <p>【知】【食】 竹老園東家総本店百年史、竹老園今昔、蕎麦屋の系図（岩崎信也） ・組合HP・組合FB https://www.kushiro-sobashokumiai.com/ https://www.facebook.com/profile.php?id=100090372245592</p> |