

# 100年フードデータベース

都道府県名	秋田県	
100年フード名	西馬音内そば	
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"/> 記録有り <u>1818</u> 年・ <u>文政元年</u> 時代	
主な伝承地域	秋田県羽後町	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>秋田県羽後町は日本三大盆踊りの一つと言われ、ユネスコ無形文化遺産に登録された風流踊りの一つ西馬音内盆踊りの地であります。先人たちの生活の営みの中から生まれた、多くの古い文化を大切に育てている地域でもあります。</p> <p>米作地域のこの地に、200年以上前の江戸時代後半そば屋が創業されました。初代弥助が大坂で修業をし、試行錯誤を重ね繋ぎの一つとして海藻である布海苔を使い、冷たい汁で食べる冷がけそばは、地域はもちろん、物資の集積地と言われたこの地を訪れた人々をも魅了しました。布海苔を使う技法は縁者たちによって広められ、新たなそば屋として現代まで受け継がれております。内陸地にありながら、海藻である布海苔を使うことや西馬音内そばの特徴である冷たい汁で食べる冷がけそばの技法は歴史のロマンとして、現代まで受け継がれてきており、毎年秋に開催されている「西馬音内そばまつり」でおいしさの情報発信が図られています。</p>	
特徴	食材	そば、布海苔
	製造方法・調理法	そば粉のつなぎに「布のり」を使います
	道具・食器	こね鉢・こね棒・のし台・のし棒・そば切包丁・まな板・こま板・なま船・ハケ
	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 type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input checked="" type="checkbox"/> 海藻 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 贈答品
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> <li>・そば打ち定例会やそば打ち体験を定期的に行う</li> <li>・西馬音内そばまつりを毎年開催</li> </ul>	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】羽後町観光物産協会のHP</p> <p><a href="https://ugokanko.com/">https://ugokanko.com/</a></p>	

