


100年フードデータベース

都道府県名	茨城県		
100年フード名	鮎甘露煮		
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>江戸時代</u>		
主な伝承地域	古河市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>江戸時代には、日光街道の宿場町として栄えており、この地域で捕れた鮎を焼き魚としていたものが煮つけとなり旅人をもてなしたのが「鮎の甘露煮」の始まりと伝えられています。</p> <p>古河市の鮎甘露煮は、一度素焼きにしてから煮詰める伝統的で特徴的なもので、骨までやわらかく、お子様からご年配の方まで余すところなく食べることができます。尾頭付きは縁起物とされ、正月にはおせち料理の一品としても地元で愛されてきました。</p>		
特徴	食材	鮎	
	製造方法・調理法	一度素焼きにしてから煮詰める	
	道具・食器	鮎を煮詰めるための大鍋	
	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 type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input 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	<p>煮魚などを食する機会が減った昨今、古河市では製造者が組織する古河鮎甘露煮組合が、学校給食に提供して甘露煮の来歴を学んで食べてもらう試みを行うほか、市としても「古河ブランド」として認定し、市民が贈答品としても利用するなどして、古河市全体が力を合せて、地元の名産品を次世代に引き継ぎ、食文化を継承しようと努めています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 古河ブランド(古河市HP)</p> <p>https://www.city.ibaraki-koga.lg.jp/soshiki/syoko/bussan/7_1/index.html</p>		