


# 100年フードデータベース

都道府県名	滋賀県	
100年フード名	安土のふなやき	
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"/> 記録あり 1580年頃・安土桃山時代	
主な伝承地域	蒲生地区（近江八幡市安土町）	
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）	天下統一を目指した織田信長は、侘び茶を確立した千利休を重用し、安土城から茶道を全国に広げていきました。茶会ではお茶と茶菓子が振舞われ、「利休百会記」によると「ふの焼」という茶菓子が88回中68回使われたと記録されています。 名称等が変化しながら全国に広がった「ふの焼」ですが、発信地であった蒲生地区（近江八幡市安土町）では、「ふなやき」として地域限定グルメとして愛されています。「ふなやき」は、昭和20年の団塊の世代を中心に戦後の貧しい時代の子供のおやつとして記憶されています。家庭により味も様々ですが「お母さんの味」として記憶に残っています。	
特徴	食材	2人前（10枚程度） 中力粉100g、ベーキングパウダー2.5g、水150ml、黒砂糖40g、塩ひとつまみ サラダ油適量（フライパン使用時）、餡となる材料（餡を入れる場合）
	製造方法・調理法	安土町商工会女性部がおすすめするふなやきの作り方（餡なし） ①ボウルに中力粉、黒砂糖、ベーキングパウダーを入れふるいにかけて。 ②ボウルに塩を入れ水を入れて混ぜます。 ③ホットプレート180度程度（フライパンの場合は中火）で温めます。 ④温めたホットプレート（フライパン）に玉杓子1杯程度を注ぎ焼きます。 ⑤2～5分ほど焼いたら、ひっくり返します。表面にほんのり焼き目が付いたら出来上がりです。 ⑥餡を入れる場合は、好きな餡で包みます。
	道具・食器	ホットプレート（またはフライパン）、ボウル、珠杓子、フライ返し
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input checked="" type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input checked="" 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 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 type="checkbox"/> 贈答品
保護・継承の取組	地元イベント「あづち信長まつり」等の出店、「ふなやき」に係る出前講座等	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【食】「ふなやき」販売店 下記の店舗・団体（2024年3月11日時点）で事前予約にて販売しています。 ・料理 魚石（電話0748-46-2030） ・NPO法人 西の湖 じゅんじゅん部会（電話0748-46-6960） ・懐石 ふな幸（電話0748-46-2002） 【知】安土町商工会 <a href="https://azuchi-shoko.com/">https://azuchi-shoko.com/</a> 【知】利休が振る舞った「ふの焼」について（株式会社虎屋ホームページ抜粋） <a href="https://www.toraya-group.co.jp/corporate/bunko/historical-personage/bunko-historical-personage-027">https://www.toraya-group.co.jp/corporate/bunko/historical-personage/bunko-historical-personage-027</a>	