


# 100年フードデータベース

都道府県名	広島県		
100年フード名	美酒鍋		
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承		
主な伝承地域	東広島市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>東広島市西条の杜氏が、酒造りの合間の空腹を満たすために考案したまかない料理が発祥とされています。名前の由来は、水仕事が多く仕事着がびしょ濡れになることが多かった蔵人（酒蔵で働く人）を「びしょ」と呼び、その蔵人たちが食することから「びしょ鍋」と呼ばれるようになったとされています。「美酒」の字は近年あてられたもの。現在では東広島市の名物料理として時季を問わず食され、毎年10月に開催される「酒まつり」でも振る舞われます。</p>		
特徴	食材	豚肉、鶏肉、野菜類等	
	製造方法・調理法	豚肉、鶏肉、野菜類を日本酒と塩・こしょうだけで調理	
	道具・食器	加工や調理のための特徴的な道具、盛り付けで使用する独特な食器等は特になし	
	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 checked="" type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input checked="" type="checkbox"/> 調味料 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input checked="" 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>現在では東広島市の名物料理として時季を問わず食され、毎年10月に開催される「酒まつり」でも振る舞われます。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 【食】 美酒鍋の紹介、提供飲食店MAPの情報（東広島市観光協会HP）  <a href="https://hh-kanko.ne.jp/sightseeing/772/">https://hh-kanko.ne.jp/sightseeing/772/</a></p>		