

100年フードデータベース

都道府県名		高知県	
100年フード名		土佐宗田節	
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 安土、桃山時代（1597年）	
主な伝承地域		土佐清水市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)		<p>四国最南端の町土佐清水市は宗田節の生産量日本一を誇ります。宗田節とはソウダガツオ（通称メヂカ）を原料にした節でタウリンが豊富に含まれ味、香り共に濃厚なコクのあるだしは料理人に定評があります。この地では17世紀ごろから紀州民により鰹漁が展開され節に加工し保存食にしました。慶長2年の「長宗我部元親書状」には地域の代官が鰹節を献上したことへの礼が記されています。この頃から始まった鰹節作りですが、近年漁場が遠洋に移行し、地元での漁獲量が減少していきました。そこで、土佐沖に多く生息したソウダガツオを使い、昭和30年頃より宗田節の製造が始まり基幹産業に成長しました。宗田節をもっと知ってほしい委員会では年1回宗田節祭りの開催や地元小中学校で食育活動を行っています。</p>	
特徴	食材	ソウダガツオ（メヂカ）	
	製造方法・調理法	加工工程は①籠立て、②煮熟、③セイロ取り、④焙乾、⑤天日干しと10日間ほどかけ仕上げます。主にそばやうどんのつゆに使われています。	
	道具・食器	大釜、焚き納屋、煮籠、セイロ他	
	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 type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組		年1回宗田節祭りの開催、県内外のイベントへの参加、地元小中学校への食育活動。各事業者が一般向け加工品の開発を行っています。	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		<p>【知】土佐清水市役所ホームページ https://www.city.tosashimizu.kochi.jp/kanko/g02_sodabushi.html</p> <p>【食】土佐清水市ふるさと納税 https://www.rakuten.ne.jp/gold/f392090-tosashimizu/</p> <p>【食】飲食、販売店舗：道の駅メジカの里 https://mejikanosato.com/</p> <p>【知】 【食】飲食、販売、体験店舗：だしの郷たけまさ商店 https://takemasa-syouten.com/</p>	