

100年フードデータベース

都道府県名	北海道		
100年フード名	豚丼		
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"/> 記録有り 1930年代		
主な伝承地域	十勝・帯広市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>豚と十勝の歴史は深く明治時代にまで遡り、十勝開拓の祖と呼ばれる依田勉三率いる「晩成社」が、4頭の豚を率いてオベリベリ（現在の十勝・帯広）へ入植し、「牛は牛乳、馬は馬力、豚は食料」と言い十勝で初めて豚を飼育したことから、豚を食す土地柄のきっかけになったと言われていいます。その後の1930年代頃、カフェに勤めていた若きコックで、後に元祖豚丼の店「ばんちょう」を創業する故・阿部秀司さんが生み出しました。戦争と不景気の中、阿部さんは庶民でも食べることができる味を目指し、日本人が好きな甘い「鰻丼」をヒントに、しょうゆをベースにした「元祖豚丼」の味を生みだしました。そして戦後、豚丼は帯広の老舗食堂の創業者たちが切磋琢磨して普及していき、今では地域住民だけでなく観光客からも愛される「十勝・帯広名物」にまで育てられました。</p> <p>〈引用文献：とことん豚丼 十勝で豚丼を食べるための最強フリーマガジン（出版社：十勝毎日新聞社）〉</p>		
特徴	食材	豚肉・米・タレ	
	製造方法・調理法	炭火焼き等で焼いた豚肉を醤油ベースの甘いタレで味付けし、ご飯に乗せた丼ものです	
	道具・食器	なし	
	種類・主な食べ方	<input checked="" 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 type="checkbox"/> 魚介類 <input checked="" 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	なし		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 参考文献：とことん豚丼 十勝で豚丼を食べるための最強フリーマガジン（出版社：十勝毎日新聞社）</p> <p>【知】 【食】 参考ホームページ：BUTADON.com（運営元：十勝毎日新聞社）</p> <p>https://www.butadon.com/</p>		