

# 100年フードデータベース

都道府県名	福岡県		
100年フード名	筑前朝倉蒸し雑煮		
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		
主な伝承地域	福岡県朝倉市・筑前町・東峰村（筑前朝倉地域）		
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）	<p>筑前朝倉蒸し雑煮とは福岡県の中央部、「筑前朝倉地域」に伝わる蒸すタイプの珍しいお雑煮です。江戸中期、長崎に伝わった茶碗蒸し料理が長崎警護を行っていた福岡藩に伝わります。享保の大飢饉以降、福岡藩では養鶏を振興。その影響で筑前煮や博多の水炊き等の食文化が生まれたと考えられます。養鶏も広がりつつあった江戸後期、福岡藩の分家であった秋月藩も長崎警護に携わることとなります。卵は栄養価も高く、貴重な資源。茶碗蒸し料理は貴重なハレの日の食事だったと考えられます。その珍しく貴重な料理がいつしかお正月に食べるお雑煮と合わさりおめでたく贅沢な筑前朝倉蒸し雑煮が生まれたといわれています。</p>		
特徴	食材	<p>特徴：かつお菜を青物野菜として使用する家庭が多い。だし汁を卵で溶いたものを蒸す。お雑煮なので餅が入っている。</p> <p>家庭により具材は異なるが一般的な具材は蓮根、里芋、人参、大根、銀杏、切り昆布、シイタケ、かまぼこ等</p>	
	製造方法・調理法	お餅が底にくっつかないようにするために敷き大根をする過程が多いです。	
	道具・食器	蓋のついた陶器に食材・蒸し器	
	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 checked="" 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>平成28年に地域の名物食にするため、地域行政、商工会等と共にあさくら観光協会を中心としてプロジェクトが立ち上げ、地元のお店の協力によりお客様への提供も開始。又、現在レトルト商品やチルド商品も開発され、お土産品としても重宝されており、お雑煮研究家の粕谷浩子氏の書籍でも取り上げていただき、地域の歴史を背負ったご当地グルメ・郷土食となっています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 【食】 筑前朝倉蒸し雑煮プロジェクト公式サイト  <a href="https://mushizouni.jp/">https://mushizouni.jp/</a></p> <p>【知】 本：池田書店 2022年 地元に行って、作って、食べた日本全国お雑煮レシピ</p> <p>【知】 本：Dancyu 2016年 お雑煮マニアックス</p>		