

# 100年フードデータベース

都道府県名	青森県		
100年フード名	十和田バラ焼き		
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 <u>1950年頃</u>		
主な伝承地域	青森県十和田市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>バラ焼きは、戦後間もない頃の三沢市において誕生しました。</p> <p>十和田市・三沢市を含めた青森県南部地域で戦前食べられていた肉は、豚肉でした。牛のバラ肉は、当時の人々には馴染みのないものでしたが、三沢市にある米軍基地を通じて安く手に入った牛のバラ肉を美味しく食べるため、バラ焼きは生み出されたようです。</p> <p>当時の三沢市と十和田市は鉄道で結ばれており、人とモノの往来が盛んであったことから、その後、十和田市にバラ焼きが伝わってきました。</p> <p>もともと馬肉が流通していた十和田市において、牛のバラ肉は全く違和感のないものでした。また、戦前から十和田市内ではめん羊の飼育が大規模に行われていたことから、家庭で羊肉に下味を付けて鉄板で焼いて食べており、バラ焼きが流行する土壌があった十和田市において、バラ焼きはあっという間に広まります。</p> <p>昭和33年に発行された地元の新聞には、「開店即好評！牛肉のバラ焼き」という広告が載せられており、この時代には十和田市に伝わっていたことが確認できます。</p> <p>現在、十和田市内には60以上の飲食店で提供されており、家庭でも親しまれています。</p>		
特徴	食材	牛のバラ肉、タマネギ	
	製造方法・調理法	牛のバラ肉と大量のタマネギを甘辛い醤油ベースのタレを絡ませながら鉄板の上で炒め、タマネギがあめ色になるまで焼き締めた料理です。	
	道具・食器	日常的な料理であり、特別な道具・食器はありません。家庭では、フライパンやホットプレートで調理することができます。	
	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 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 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	<p>地元で愛されてきたバラ焼きを「十和田バラ焼き」としてブランド化し、十和田市を全国にPRするため発足した十和田バラ焼きゼミナールは、国内はもとより海外にも向けて、十和田バラ焼きを活用したPRに取り組んでおります。</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】 十和田バラ焼きゼミナール</p> <p><a href="http://www.barayaki.com/">http://www.barayaki.com/</a></p>		