

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	黒石つゆやきそば		
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 昭和30年		
主な伝承地域	青森県黒石市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>戦後まもなく黒石在住の中国人から中華めんの作り方を教わりました。当時乾麺用の太い切刃をそのまま使い、生地を切っていたが、これがソースと良く絡み、非常に美味しかったことから「太平麺」が誕生し、今もそのままの形で食べられています。</p> <p>昭和30年代、(美満寿)という食堂兼、一杯飲み屋さんがあり、そこでつゆやきそばが生まれました。当時はやきそばは作り置きしており、冷めた麺に津軽そばのつゆをかけて温かくして食べたとの説と、麺だけでは空腹が満たされないのをつゆを足したとの説があります。現在は青森県産の小麦を使用し、もちり、つるつる感の麺に、ウスターソース主体の甘辛ソースが麺によく絡み、ますます美味しく召し上がれます。その黒石やきそばに「和風ベース」醤油味の温かいつゆをたっぷり掛け、トッピングに揚げ玉と刻み葱をのせた「黒石つゆやきそば」をどうぞ召し上がれ。黒石つゆやきそば伝紹会はこのやきそば文化を、黒石の食文化として後世に伝えていくべき、会員一同頑張っています。</p>		
特徴	食材	中華麺、キャベツや玉ねぎ、和風ベースのつゆにネギと揚げ玉	
	製造方法・調理法	太平麺をウスターソースで炒めた「黒石やきそば」に「つゆ」をかけ、揚げ玉やネギをトッピングします。	
	道具・食器	主にフライパンで調理し、丼ぶりに入れます。鉄板でも調理可能です。	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input checked="" 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 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	<ul style="list-style-type: none"> ・県内外での食のイベントへの出店 ・市内での食育活動及び、一般参加型のイベント「創作やきそばコンテスト」の実施 		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】青森産品情報サイト https://www.umai-aomori.jp/mealtour/foodarea02/tsuyuyakisoba.html</p> <p>【知】黒石市役所HP http://www.city.kuroishi.aomori.jp/kankou/spot/bussan/tsuyuyakisoba.html</p> <p>【食】松の湯交流館公式HP https://www.kuroishi-matsunoyu.jp/eating/japanese-food.html</p>		