


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	鶏ぼっかけ		
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	福岡県大野城市の上大利・牛頸地区周辺		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>この鶏ぼっかけは、ぼっかけめしとも呼ばれ、主に酒宴の「しめ」に食べるもので、古くは、江戸時代の庚申講で提供されたことが語り伝えられています。また、昭和の時代も、まだ鶏肉が貴重だった頃には、ご馳走としてお祝い事や大事な来客の際に振る舞われました。その後も、家庭ごとに味付けや調理法が受け継がれ、地域の集まりなどで振る舞われてきました。</p>		
特徴	食材	白飯、鶏肉、地元の醤油醸造元の甘めの醤油、酒、（家庭によっては小ねぎ）	
	製造方法・調理法	鶏ガラ出汁に鶏肉を入れて煮て、地元の醤油醸造元の甘めの醤油、酒で味をつけ、それをご飯に「ぼっかけ」（ぶっかけ）て、お茶づけのように食べる料理です。	
	道具・食器	鶏ガラ出汁をご飯に「ぼっかけ」（ぶっかけ）て、お茶づけのように食べる「食べ方」が特徴です。	
	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 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	地域のイベントや行事で、市内外の方に鶏ぼっかけの紹介や提供をしています。また、小学校では、鶏ぼっかけを郷土料理として給食メニューに取り入れています。		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 【食】 一般社団法人大野城市にぎわいづくり協議会ホームページ https://onojo-nigiwai.com/archives/10935</p> <p>【知】 大野城市ホームページ（大野城鶏ぼっかけ～小学校給食より～） https://www.city.onojo.fukuoka.jp/s071/020/010/110/060/20231011140420.html</p>		