

100年フードデータベース

都道府県名	宮城県		
100年フード名	石巻焼きそば		
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"/> 伝承 ※戦後間もないころ		
主な伝承地域	宮城県石巻地域		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>戦後間もないころより広まったとされる石巻地域の焼きそば。そのルーツを探ると、昭和初期までさかのぼります。その当時中国人の方が営業していたお店のメニューに「焼麺」というものがあったそうです。そこで修行をつんだお弟子さんたちが石巻地域に広まり、そして戦後間もないころ開発された焼いてもべとつかない「二度蒸し製法」の焼きそば麺が誕生し焼きそば文化が生まれたと言われています。学校給食のメニューにも出されるほど焼きそば人気は高く、のちに米飯給食でカレーが出るまでは不動の1番人気でした。コッペパンに焼きそばを挟んで食べる食べ方が、後の焼きそばパンの始まりだったのではないかといわれます。石巻の焼きそばは、出来上がって盛られた焼きそばに、自分の好みで後からソースを味付けに仕上げ食べる他の地域にはない習慣があります。石巻人が他の地域に行って焼きそばを食べるときには、すでにソースで味付けされている焼きそばに思わずテーブルに置いてあるソースをかけてしまうという笑い話もあるほど、石巻ではこの後がけソースはたいへんポピュラーなものになっています。石巻茶色い焼きそばアカデミーでは、この石巻地域の焼きそば文化を継承するため、学校やPTA、地域団体などへ「石巻焼きそば教室」なるものを開催して、継承に努めています。</p>		
特徴	食材	石巻地域の製麺店で製造される蒸し麺	
	製造方法・調理法	地域特有の加工技術、特徴的な調理法等	
	道具・食器	加工や調理のための特徴的な道具、盛り付けで使用する独特な食器等	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 麺類 <input checked="" 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	<ul style="list-style-type: none"> ・認定団体による保護継承に関する取組 ・一般参加可能な定期イベント ・イメージキャラクター 石巻焼きそば伝道師「ちゃちゃ丸」の著作権を有しています 		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 石巻茶色い焼きそばアカデミーフェイスブック</p> <p>https://www.facebook.com/profile.php?id=100067059311760</p>		