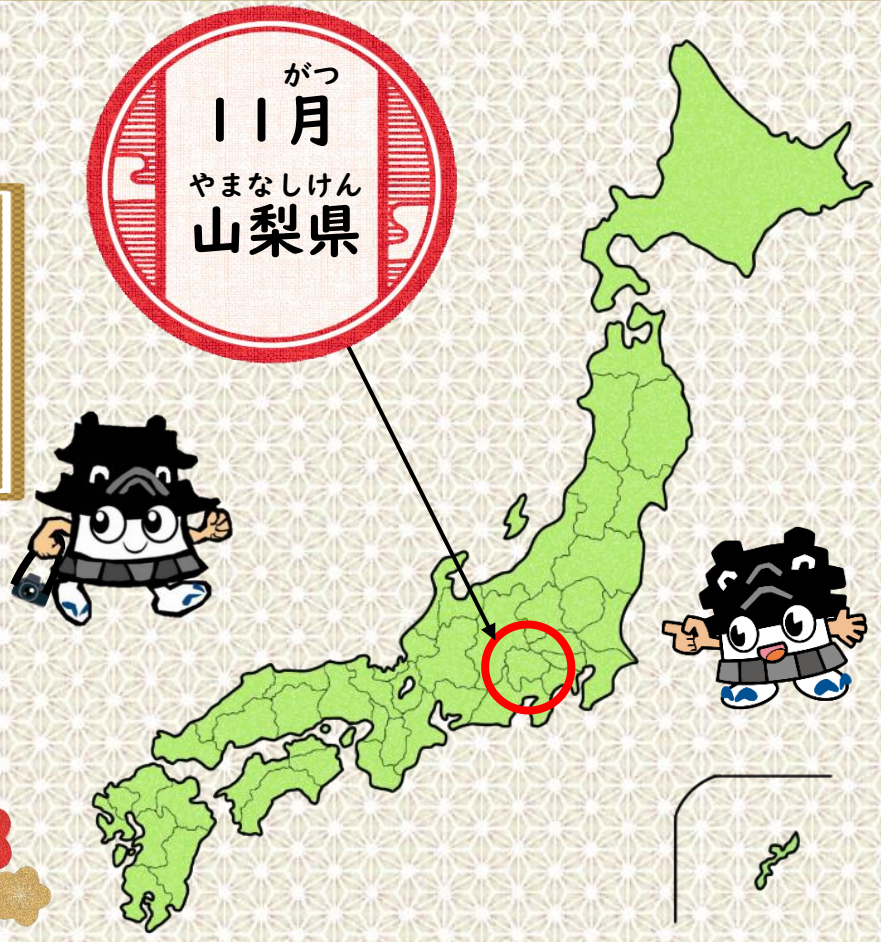
100年フード味めぐり

11月 山梨県



「100年フード」とは・・・

地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、継承していくことを目指す取組です。

【こんだて】

むぎごはん　　ぎゅうにゅう

いわしのうめに

もやしのごまずあえ

ほうとう

ほうとう

ほうとうは古くから山梨県民に親しまれてきた郷土料理です。手打ちした麺を下茹でせずに、かぼちゃや大根などの具材と一緒に煮込んで作ります。その方法は、手間いらずで、一品で満足できる家庭料理として受けつがれてきました。

写真出典：文化庁

全国各地の100年フードHPより

山梨県で親しまれている「ほうとう」

ほうとうは、稲作が適さない山間で、米に代わる主食として古くから親しまれてきました。そのため、「ほうとうめん」を打つことは嫁入り修行ともされていました。また、ほうとうは平安時代から貴族が儀式等で食べていたことが知られています。現在も、季節を問わず食べられる料理で、特に冬場は体が温まる食事としてよく食べられています。