

100年フードデータベース

都道府県名		滋賀県	
100年フード名		いしべ 石部のいもつぶし	
認定部門		☒ 伝統部門 ☐ 近代部門 ☐ 未来部門	
発祥時期		☒ 伝承	
主な伝承地域		湖南市石部	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)		江戸時代、東海道五十三次の51番目の宿場町として栄えた石部宿で、庶民のおやつや主食として食べられていたといわれています。お米が貴重だった当時、地域の人々の知恵で誕生した郷土料理です。	
特徴	食材	お米、もち米、里芋、サツマイモ、塩少々	
	製造方法・調理法	お米、もち米、里芋、サツマイモ、塩少々を一緒に炊き込みつぶし、小判型に成型し、表面を焼いて完成です。柚子味噌などのタレをつけていただきます。	
	道具・食器	特別な道具や食器の使用はありません。	
	種類・主な食べ方	☒ 米・餅・寿司 ☐ 麺類 ☐ 粉もん ☐ 酒 ☐ 茶 ☐ 菓子 ☐ 調味料 ☒ 野菜 ☐ 魚介類 ☐ 肉類 ☐ 海藻 ☐ 山菜 ☒ 日常食 ☐ 保存食 ☐ 発酵食品 ☐ 行事食 ☐ 贈答品	
保護・継承の取組		市管理店舗と協力し、販売、情報発信に努めています。	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		【食】 石部宿田楽茶屋 https://www.burari-konan.jp/shokuji/udon_soba/dengakuchaya/	