

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		よびしの食		
認定部門		☒ 伝統部門 ☐ 近代部門 ☐ 未来部門		
発祥時期		☒ 記録あり <u>江戸時代</u>		
主な伝承地域		多賀町全域		
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）		【食文化の発祥や歴史にまつわる伝承、創始者・継承者にまつわるストーリー】 「よびし」とは「呼（び）衆」がなまった滋賀県多賀町の方言です。行事ごとにおもてなしをすることを「よびしせんらん」といいます。「よびし」には女性だけが寄る「おんなよび」、年寄りが集まる「年寄よび」、「つれよび」「お茶よび」「正月よび」など行事ごと、または集まる人によって呼び名が変わります。多賀大社祭礼・胡宮神社祭礼等にふるまわれていた食の記録が、江戸期の多賀大社文書や胡宮神社文書に記されており、100年以上前からおもてなしの食文化があります。 【年中行事や人生儀礼、地域の風習・祭りとの関わり】 多賀大社祭礼と、約40ある集落（字）ごとにある、集落の神社（氏神さん）の春・秋祭礼行事に伴う食、祭礼に関わる人にふるまわれた食、各家庭でハレの日の食としてふるまわれたご馳走が伝わります。普段の食の中には、農耕の手伝いに来てくれた人にふるまわれた食などがあります。浄土真宗を中心とした各集落にあるお寺の報恩講「ほんこさん」でふるまった食、家庭での行事「おとりこし」でふるまわれた食などが伝わります。また、葬式の食は町内各集落ごとに異なった食文化が伝わります。 【100年フードにまつわる伝承や文化的ストーリー】 多賀町は、8割が山間部で三重県と岐阜県に隣接します。冬季は北陸の気候で積雪が多く、保存食文化が発達します。また、関西と北陸、東海の文化が入り混じる立地にあり、食文化をはじめとする生活文化や方言も入り混じっています。さらに、多賀大社への多賀信仰が江戸には確立され、伊勢参りと並んでお多賀参りの文化が現在も続き、人の往来が多く多様な文化が入りやすい土地柄にあります。		
特徴	食材	①主な食材・・・穀物（米・麦・豆類）、地産野菜、保存食、乾物、山菜（ゼンマイ・ワラビ・フキ） ②地域特有の食材・・・山菜（イタドリ）、伝統野菜等・・・（多賀ごぼう・保月大根・杉にんじん）		
	製造方法・調理法	①地域特有の加工技術・・・山菜のぬか漬け保存「おどぼ」 ②特徴的な調理法等・・・谷水などでさらすあく抜き方法「けだし」		
	道具・食器	①加工や調理のための特徴的な道具・・・ ・団子をこねる鉢「紅鉢ベニバチ」・ふなやきを作る鉄板「ホウライ」・しゃもじ「お多賀杓子」など ②盛り付けで使用する独特な食器等・・・ ・茶碗とお椀を持ち運びする木箱「お講箱」・結婚式の紅白饅頭を入れる器「マンジュウホッカイ」・小皿「オテシオ」・塗りのお膳など		
	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	【認定団体による保護継承に関する取組】 ・月1回程度の聞き取り調査・レシピ作成 ・2か月に1回町内配布紙媒体「よびし通信」でレシピ発信 ・noteアプリに郷土料理記事を随時掲載 https://note.com/yobishitaga/ ・YouTubeでレシピ動画随時配信 https://www.youtube.com/@yobishi1996 ・郷土料理継承のサポートを随時おこなう ・地元小学校で地域学習のサポートを随時行っている ・地元老人会のサロン活動で随時聞き取り、継承のサポートをしている 【一般参加可能な定期イベント】 ・4月多賀ごぼうの種まきws・6月チマキづくり・ぼんがら餅づくりws・10月イタドリ煮作り ・11月多賀ごぼう収穫と郷土料理を味わうws・2月味噌作りws ・よびしの食が味わえる「よびし市」を不定期で開催、イベント情報はInstagramで発信。
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【知】 ①参考文献 ・冊子『多賀の食べるをつなぐ』 ・noteアプリに郷土料理記事を随時掲載 https://note.com/yobishitaga/ ・YouTubeでレシピ動画随時配信 https://www.youtube.com/@yobishi1996 ②体験、展示施設 ・イベント開催発信はInstagramで配信 https://www.instagram.com/yobishitaga/ ③語り部動画 https://www.youtube.com/watch?v=vghzTUgrOxw