

100年フードデータベース

都道府県名	青森県		
100年フード名	八戸せんべい汁		
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 <u>江戸時代</u>		
主な伝承地域	青森県八戸市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>江戸後期の文化文政(1804~1830)頃、南部八戸地方にうどんやそば切りといった食文化が伝播し、八戸南部藩が麦・蕎麦の栽培を奨励したこともあり、独自の「麦・蕎麦食文化」を醸成しました。麦粉を練り上げて作る「ひつつみ」や、餅状にした「麦餅」、平麺とあずきを煮込んでお汁粉のようにした「あずきばっと」、串に刺して焼く「串餅」や、半熟状に焼いて食べる「麦せんべい」などもこの頃に誕生。この麦や蕎麦のせんべいが現在の「南部せんべい」の直接の始まりで、半熟焼きのてんぼせんべいや餅せんべいのようなものでした。麦・蕎麦せんべいそのものは、主食や小昼（こびる=農作業の休憩時に食べるおやつ）として食べられていました。また、野菜やウグイ・キジ・山鳥・蟹・ウサギなどの季節の具材を入れた汁物に、麦・蕎麦せんべいをちぎって入れる食べ方もありました。これが今日の「せんべい汁」の始まりとされています。</p>		
特徴	食材	鍋用の南部せんべい、鶏肉・豚肉又は魚類、ゴボウやニンジン、長ネギ、きのこ等の地物野菜類	
	製造方法・調理法	鶏肉・豚肉又は魚類、ゴボウやニンジン、長ネギ、きのこ等を煮込み、醤油や塩、日本酒、みりん等で味を付けた具入りスープが沸騰したところに鍋用の南部せんべいを割り入れて煮込む。南部せんべいがもちもち・シコシコとした食感になれば完成。煮込んだせんべいの食感は、溶けていたりお麩のようにふやけていなくて、まるでパスタのアルデンテのようで特徴的。	
	道具・食器	元々が日常的に食べる家庭料理のため、鍋や食器等に特別なものは使わない。	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input checked="" type="checkbox"/> 粉もん <input checked="" 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	

<p>保護・継承の取組</p>	<p>【認定団体による保護継承に関する取組】</p> <p>①公式サイト及びSNS(Facebook、Instagram、X、YouTube)で食文化や普及活動の内容を発信。 ②年間200万人以上が来場する観光施設に、常設で食文化や活動内容が分かるPR物を展示。 ③八戸市内の小中学生を対象とする『まちおこし出前講座』を実施し、食文化や活動内容を子どもたち伝えている。 ④飲食店スタッフや観光関係者等を対象とした『八戸せんべい汁おもてなしアカデミー』を実施し、八戸に来て八戸せんべい汁を食べる観光客等にその食文化や活動内容、八戸の観光情報等をおもてなしの心で紹介できる体制を構築し、来訪客の満足度を高め八戸ファンやリピーターづくりにつなげている。</p> <p>【一般参加可能な定期イベント】</p> <p>八食センターが毎年開催するオータムカーニバルや鍋フェス等に積極的に参加し、八戸せんべい汁と八戸をPR。</p>
<p>もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に</p>	<p>【食】</p> <p>・あおもり産品情報サイト「青森のうまいものたち」で、歴史・食文化・普及活動等を紹介。100年フード認定についても掲載。商品が購入できるECサイトも紹介しています。 https://www.umai-aomori.jp/mealtour/foodarea05/senbei-jiru.html</p> <p>【知】</p> <p>・八戸せんべい汁研究所の公式サイトで八戸せんべい汁や南部せんべいの食文化を紹介。 ・年間200万人以上が来場する観光施設「八食センター」内に、常設で食文化や活動内容が分かるPR物を展示。 ・農水省「うちの郷土料理」サイトで、歴史・食文化・普及活動等を紹介。 https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/senbei_jiru_aomori.html ・市内のゲストハウスとタイアップして「南部せんべい食文化体験横丁ツアー@汁`研ガイド」を実施。</p>