

100年フードデータベース

都道府県名	三重県		 
100年フード名	梶賀のあぶり		
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>明治時代以前</u>		
主な伝承地域	三重県尾鷲市梶賀町		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>三重県南部の小さな漁師町・梶賀町に伝わる魚の燻製料理「梶賀のあぶり」。漁師が酒のつまみに愛し、漁師の奥さんがおかずにおかず、子供がおやつに頬張る、100年以上もの間、梶賀町の家々で食べられてきた食文化です。高齢住民の「私のおばあちゃんが娘の時にも食べとったらしいわ」との思い出話から、明治初頭には根付いていたと推定されます。元和5年（1619年）の納税記録から、少なくとも江戸初期には地域で漁業を営んでいたことが分かり、僻地のため他所との交流が難しい中で、食生活を豊かにしようという生活の知恵で生み出された食文化だと推測されます。</p>		
特徴	食材	サバ、カツオ、ムツ、イサキ、ビンチョウマグロ、ブリなど地元で水揚げされる魚	
	製造方法・調理法	魚に塩だけで味付けし、薪で熾した火の上で2時間ほど遠火でじっくり焼き上げ、薪火からの煙でほんのり燻製風味となります。	
	道具・食器	サクラの木やウバメガシの木の薪で火を起し、その薪火の自然な煙で燻すため、現在のチップなどを使った人工的な燻煙とは異なる地味豊かな風味です。	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input 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 type="checkbox"/> 野菜 <input checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input checked="" 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	15年前に地域の主婦が町おこし活動を始め、7年前に地域おこし協力隊を迎えて事業化、地域会社を設立しました。地元小学校の体験学習にも協力しています。		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 製造風景は見学できますが、その日の魚の水揚げ状況や天候により当日朝に製造予定が決まりますので、製造予定について事前のお問い合わせにはお答えできませんので、ご了承ください。</p> <p>【食】 商品は、下記通販サイトでご購入いただけます。 http://kajico.cart.fc2.com/ https://higashikisyu-tanbou.stores.jp/</p>		