


100年フードデータベース

都道府県名	愛知県		
100年フード名	いなぶ桶茶		
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	江戸時代		
主な伝承地域	愛知県豊田市稲武地区		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>愛知県豊田市稲武地区で江戸時代頃に嗜まれていた喫茶法とされています。地元では昭和の初め頃に桶茶は廃れたとされ、知る人もなく、桶茶自体が知られなくなる現状に危機感を覚え、2012年より聞き取り調査を行いながら桶茶を再現するなどの活動をし、体験会の開催や呈茶を行っています。</p> <p>また、一般社団法人古橋会所蔵の桶茶道具一式が市有形民俗文化財として指定されており、桶茶道具と郷土の食文化（茶文化）、そして地元の人やモノとの繋がりとともに伝える「いなぶ桶茶」として、後世に残していきたいと思います。</p>		
特徴	食材	番茶、塩	
	製造方法・調理法	桶に煮出した番茶と塩を入れ、茶筌で泡立てる	
	道具・食器	茶桶、茶筌、茶碗、柄杓	
	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 checked="" type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input 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 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	いなぶ桶茶茶温会がイベント等にて体験会を開催		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 いなぶ桶茶茶温会</p> <p>https://www.instagram.com/inabuokecha.chaonkai</p>		