

100年フードデータベース

都道府県名	奈良県		
100年フード名	飛鳥鍋		
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承		
主な伝承地域	奈良県明日香村		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>一般的に、飛鳥鍋は飛鳥時代に唐から来た僧侶が、寒さをしのぐためにヤギの乳で鍋料理を作ったのがルーツとされていますが、「飛鳥鍋」として地域に広く浸透したのは昭和後期ごろのことです。昭和初期に、旧飛鳥村の村長であった故 藪内増次郎が「地域産業の発展」を願って、古くからこの地方で食されていた「鶏肉の牛乳煮」をもとに考案し、橿原観光ホテルが看板メニューとして提供したのが始まりと言われています。飛鳥時代から続く鍋料理の遺伝子が宿る「飛鳥鍋」。明日香村の各家庭では来客をもてなす料理として地域で親しまれています。</p>		
特徴	食材	<p>主な食材に大和肉鶏と牛乳、卵のほか、野菜や地場産のショウガの絞り汁などをいれます。</p>	
	製造方法・調理法	<p>鍋に鶏ガラスープを煮立て、牛乳を入れ、白味噌や淡口醤油で味付けをした後に食材を煮込みます。</p>	
	道具・食器	<p>特別な道具や食器などはありませんが、土鍋で調理するのが一般的です。</p>	
	種類・主な食べ方	<p> <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 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>・村内の「めんどや」や「ひもろぎ」、「夢市茶屋」などの飲食店が飛鳥鍋を提供するほか、各民宿などでも提供されています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】農林水産省掲載のレシピ https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/asuka_nabe_nara.html</p> <p>【食】めんどや https://asukamura.com/gourmet/588/</p> <p>【食】夢市茶屋 https://asukamura.com/gourmet/598/</p> <p>【食】ひもろぎ https://asukamura.com/gourmet/590/</p>		