

100年フードデータベース

都道府県名	富山県		
100年フード名	大門素麺		
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"/> 記録あり 嘉永元年(1848年)・江戸時代		
主な伝承地域	砺波市大門		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	大門素麺は嘉永元年(1848年)に、礪波郡大門村(現在の砺波市大門)出身の売薬行商人が加賀前田藩の御用素麺を蛸島で製造しているのを知り、村の有志に紹介したところ蛸島へ出向き素麺製法を習得し、零細農家の冬期副業として始めたと伝えられています。		
特徴	食材	小麦	
	製造方法・調理法	手延べ	
	道具・食器		
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 麺類 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組			
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【食】 ・ 県内スーパー、百貨店、道の駅、市内飲食店（農家レストラン大門、川なべ等） 農家レストラン大門 https://www.info-toyama.com/attractions/80299 【知】 ・ 大門素麺資料館		