

# 100年フードデータベース

都道府県名	福島県		 
100年フード名	あんこうのどぶ汁		
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   江戸時代（1670年ごろ）		
主な伝承地域	いわき市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>12月～1月に旬を迎える、捨てる場所が無いと言われる無駄のない魚「あんこう」。福島県いわき市には漁師料理である「あんこうのどぶ汁」が伝わります。名前の由来は、あん肝から出る汁でスープが濁り、酒のどぶろくに見えることなど諸説あります。特徴は、水を使わないことです。常磐沖で水揚げされるあんこうを、漁師が船の上で貴重な真水を使わずに調理して食べたことが始まりと言われていています。こってりとしたコクと濃厚な汁で淡泊な白身の上品な旨みが絶品です。イベントなどでは、「あんこうの吊るし切り」と呼ばれる捌き方を披露しています。</p>		
特徴	食材	あんこう、野菜（大根、ネギ、人参、椎茸など）	
	製造方法・調理法	あんこうの肝を炒った鍋に味噌を加え、あんこうの身と野菜から出る水分のみで調理。	
	道具・食器	鍋	
	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 checked="" 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 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	あんこう鍋を提供する店舗を紹介するMAPの作成やHPでの特集記事による紹介。		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p><b>【食】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ECサイト「いわきの逸品」あんこう鍋セット <a href="https://iwakinoippin.com/">https://iwakinoippin.com/</a></li> <li>・いわき市内の旅館やホテルでは「あんこう鍋プラン」が人気であったり、市内30を超える飲食店ではあんこう鍋を堪能することができます。</li> <li>・いわき市総合観光案内所では、あんこう鍋を提供するお店を網羅したマップを配布しています。</li> <li>・あんこう鍋マップ（いわき市観光サイト） <a href="https://kankou-iwaki.or.jp/feature/ankou/top">https://kankou-iwaki.or.jp/feature/ankou/top</a></li> </ul>		