

＜ 応募用紙①： 郷土料理魅力PRシート ～あなたのおススメの郷土料理の魅力についてまとめよう！～ ＞

※ 伝えていきたい郷土料理を1品選び、その魅力についてPRしてください。

伝えたい郷土料理：	かつおの焼きびたし
チーム名	ひとしおLab

<div>●どここの地域の郷土料理か（※県名は必ず明記ください）</div> <div>福島県の「浜通り」と呼ばれる海沿い全体の地域</div>	<div>●その郷土料理がどのように受け継がれてきたのか</div> <div>郷土料理の由来と現在までの伝承について、文化・栄養・社会的な背景等も踏まえて、ご説明ください（料理として変遷がみられる場合はその説明も入れてください）</div> <div>浜通りの中でも数多くの漁港をもついわき市。文献によるとこの「かつおの焼きびたし」は、明治以前から食されていたようである。</div> <div>スーパーなどが無い時代には、かつおを一匹購入し、三枚におろしてから半身は刺身・タタキとして食され、残りの半身は焼きびたし、頭や血合いは生姜・ねぎ・大根と一緒に煮物、内臓は塩辛となり、余すところなく食されてきた。さらには、春から秋にかけて長い期間水揚げされていたことから、脂の乗り具合に応じて、春・夏の比較的脂乗りの少ないかつおを美味しく食べる調理法として、考案されたという説もある。</div> <div>かつて浜通りにおいては、かつお節の製造もされていたが、脂がのりすぎているために適さなかったと言われるほど、脂ののった美味しいかつおのとれる地域であった。</div> <div>沖合に限らず、沿岸でもさまざまな海産物に恵まれた浜通りであったが、原発事故の影響により福島県近海で水揚げされた海産物は、世界はおろか日本国内においても敬遠された時期があった。現在でも、水産物に関する放射性物質の安全性に対する懸念や不安が、原発事故以前と全く同じ状況に戻ったかという、決してそうではない。</div> <div>しかしながら、定期的な放射性物質の検査や試験操業を行う中で、ようやく「常磐もの」としてのブランディングにより、首都圏等への流通も再開してきた。</div> <div>今回、私たちが「常磐もの」本来の味を堪能できる「うま味」を活かした郷土料理を発信することで、地域の人々がより愛着を持って、この郷土料理を食べ続けていくようになってもらうとともに、全国にも知ってもらう機会となって欲しい。</div>
<div>●次世代に伝えていきたいと思う理由・その郷土料理の魅力について自由に記述してください</div> <div>魚料理は、「手間がかかる」「値段が高い」といった理由から、若い世代から敬遠されがちである。子どもの頃に馴染みのない食材や料理は、自分自身が料理をするようになって、選択する可能性が極めて低いと考えられる。</div> <div>今回私たちが選択した「かつおの焼きびたし」は、食する機会の少ない地域の幾多の郷土料理と異なり、今もなお家庭で食べ続けられている料理であり、地域で最も親しまれている郷土料理であると考えられる。また、刺身として食べ残したものを翌日も美味しく食べられる工夫であったり、生食用ではないかつおの調理方法でもあるなど、食材を無駄にしない、サステナブルな調理法とも言える。</div> <div>だからこそ、地域でたくさん獲れる魚を、どのように調理したら美味しく食べられるのか、といった先人の知恵をぜひ引き継いでいって欲しいと考える。</div> <div>また、「魚料理は手間がかかる」という面においても、切り身で売られている状態の魚で、フライパン一つで作れる料理は、調理に取り掛かる際のハードルを下げられるであろう。</div> <div>スーパーでは、産地を問わず、様々な食材が手に入る時代ではあるが、昔から慣れ親しまれてきた地域の食材・料理としてこれからも受け継がれていく料理であってほしい。</div>	
<div>●参考にした文献やWEBサイトについて、すべてご記載ください</div> <div>参考文献・ふるさとの味 いわき市伝統郷土食 編集・発行：いわき市物産振興連合会</div> <div>・「食」ふくしま新ふーど紀 発行所：福島民友新聞社</div> <div>・浜通りの年中行事と食べ物 著者：平出美穂子</div> <div>・川の流れ、人のつながり 発行：福島県いわき農林事務所</div> <div>WEBサイト・いわき常磐もの 公式サイト</div>	