

100年フードデータベース

都道府県名	佐賀県	
100年フード名	相知（おうち）高菜漬け	
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input checked="" 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 <u>1907年頃・明治時代</u>	
主な伝承地域	佐賀県唐津市相知町	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>高菜漬は、日本三大菜漬の一つとして言われ広く国民に食されています。相知高菜の誕生由来は、昭和27年1月に誠文堂新光社から発行された「園藝大辞典」第3巻の記載に「明治37年に中国四川省から導入された青菜（せいさい）と江戸時代以前から存在していたであろう相知の在来紫高菜との交雑により誕生した相知高菜」との記述などから明治40年頃に多肉性高菜として全国で初めて誕生したと判断されます。大正9年には相知高菜を商品として地元の広瀬仙吉商店が製造販売しました。</p>	
特徴	食材	相知高菜の種子から栽培された全国唯一の高菜漬けが「相知高菜漬け」
	製造方法・調理法	相知高菜漬けは、他の高菜漬けと比べて柔らかな食感と甘酸っぱさが特徴。おすすめレシピは、高菜チャーハン、高菜のおむすび、高菜スパゲティ、高菜ギョーザなど
	道具・食器	相知高菜を木樽に漬け込み発酵させ製造しているため美味しい健康食品
	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 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 checked="" type="checkbox"/> 保存食 <input checked="" 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		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】</p> <p>相知高菜漬けを製造販売している会員のウェブサイト</p> <ul style="list-style-type: none"> ・広瀬仙吉商店 https://www.youtube.com/watch?v=L69c3JnNZhE ・高菜漬製造卸 前田食品工業 http://www.maeda-shokuhin.jp/index.html <p>スパゲティ、おにぎり、高菜チャーハン、餃子などのおすすめレシピも紹介されています。ぜひご覧ください。</p>	

