



堺に関するストーリー♪

かつて堺の出島漁港では、穴子漁が盛んで、穴子の加工の技術を持つ「堺もん」と言われる穴子屋が軒を連ね、「穴子屋筋」と呼ばれていました。かの美食家・北大路魯山人も「穴子のうまいのは、堺近海が有名だ。東京のほうがいいと言っても、関西ものに較べて調子が違う」と記しています。

昭和3年、堺市発行の『堺市案内記』には、「出島が穴子で賑わった時代、堺の穴子は独特の風味があると、京都や大阪の料亭・すし屋から引っ張りだこだったそうで、地元堺でも、穴子づくしの料理を楽しめる高級料亭があり、京阪神から多くの客が訪れていた」とあります。また、各家庭でも寿司や丼、茶碗蒸し、鍋のほか、焼穴子の頭と焼豆腐を煮た「半助豆腐」など多彩な穴子料理が作られており、昔の堺の郷土料理を知る上で、あなごは重要な食材でした。



堺に関するストーリー♪

古墳時代から糀を使ったお酒が作られており、古代から堺は糀と深く関連していたと考えられます。

江戸時代の百科事典といわれる『和漢三寸図会』（1712年）にも味噌や醤油などの醸造が取り上げられています。江戸時代には味噌・醤油造り、酒造りが盛んに行われており、醸造業は明治・大正期までは堺の中心産業として町を支え、成長を続けていましたが、今では、栄えていた醸造業の面影はほとんど残っておらず、ほんのわずかな醸造業者しか残っておりません。

しかし、意外と知られていないことですが、今でも堺・泉州地方は自宅で作る手作り味噌の盛んな土地柄です。特に自家製の白味噌でお正月を迎えるという文化はしっかり残されており、堺で栄えた醸造家の心が各家庭にしっかりと受け継がれています。



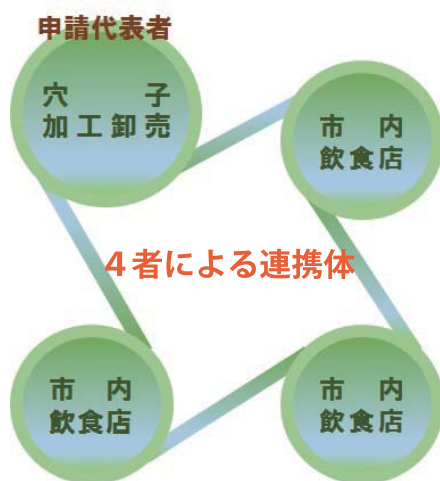
がもしランチ



実施プロモーション

- リーフレットの配布
 - イベントの開催
- ※イベント開催経費は補助対象外

実施体制



実施体制



実施プロモーション

- リーフレットの配布
- WEBサイトの開設
- 動画配信
- デザイン紙バッグの配布



●Website



●あなごサミット

●YouTube

