

特集

祝!! 100年フード認定

岩倉の郷土料理 ひきずり



文化庁食文化機運醸成事業

100年フードに認定されました

100年フードとは、地域の風土や歴史・風習の中で個性を活かしながら創意工夫され、育まれてきた地域特有の食文化。地域において世代を超えて受け継がれ、食されてきた食文化のことです。

今回、この100年フードに、岩倉の郷土料理として親しまれてきた「ひきずり（名古屋コーチンのすき焼き）」が認定されました。

「ひきずり」は、尾張地方で古くから食べられている鶏肉のすき焼きのことです。かつては、お家のごちそうだった「ひきずり」も昭和35年ごろになると名古屋コーチン生産の衰退のあおりを受け、いつしか家庭

で食される機会は減少していき、若い世代の人の中では「ひきずり」がどんな料理であるのか知らない人たちも増えてきました。

そんな状況を憂えた名古屋コーチンの生産者や食肉店、飲食店などが昭和60年に「岩倉市名古屋コーチン振興組合」を組織し、名古屋コーチンやその代表的な料理である「ひきずり」などの魅力を伝え、実際に味わってもらおう活動が続けています。その甲斐あって、現在では、「ひきずり」は専門の料理店で食べることができるようと贅沢な料理として多くの人に認知してもらえるようになっていきます。



100年フード認定のポイント

①地域の風土や歴史・風習の中で個性を活かしながら創意工夫され、育まれてきた地域特有の食文化
(全国一律の食材や加工食品ではなく、地域に根差したストーリーを持つ食文化)

▶岩倉では、昭和30年頃まで一般家庭でも、鶏小屋を設けるくらいの広さの土地さえあれば、名古屋コーチンを飼っていましたが、昭和35年ごろから、海外から肉用種のブロイラーなどが輸入されるようになると、その経済性の良さから広く普及し、名古屋コーチンは、一時絶滅寸前まで数が減りました。それでも、名古屋コーチンの美味しい鶏肉を求める声を受け、愛知県を中心に普及活動や品種改良がなされ、再び名古屋コーチンが脚光を浴びるようになっていきます。

②地域において世代を超えて受け継がれ、食されてきた食文化
(単に一人、一店による料理ではなく、地域の広がりの中で、二世世代以上に渡って継承され現存する食文化)

▶以前は、日常的に名古屋コーチンの卵が食べられ、祭りや大切なお客さんを迎える日には、コーチンの肉をメインにした「ひきずり」をふるまっていたそうです。ひきずり鍋は特別な日を彩るちょっと贅沢な料理として親しまれていました。現在でも、岩倉市名古屋コーチン振興組合加盟の飲食店で提供され、いつでも新鮮な名古屋コーチンを使用した郷土の味を楽しんでいただくことができます。

③その食文化を、地域の誇りとして、100年を超えて継承することを宣言する団体が存在する食文化

▶岩倉市でも名古屋コーチンは、一時絶滅寸前まで数が減りましたが、市内の名古屋コーチン生産者や飲食店が集まり、地場産業の復活・振興を目的に岩倉市名古屋コーチン振興組合を設立しました。それ以来、さまざまなイベントで名古屋コーチンのおいしさを知ってもらうため試食や肉の販売などを行い、名古屋コーチンの普及に努めています。



100年フード宣言



岩倉市及び岩倉市名古屋コーチン振興組合は、

100年フードに認定された

「ひきずり（名古屋コーチンのすき焼き）」を地域の誇りとして、

継承することを宣言いたします。

100年フード宣言を行いました
岩倉の宝、地域の宝である「ひきずり」を後世にずっと継承していくため岩倉市と岩倉市名古屋コーチン振興組合が100年フード宣言を行いました。



岩倉市名古屋コーチン振興組合との 意見交換会を行いました

「ひきずり」が100年フードに認定されたことに伴い、今後のPR方法などについて、岩倉市と岩倉市名古屋コーチン振興組合で意見交換会を行いました。



= 岩倉市



= 岩倉市名古屋
コーチン振興組合

イベントやお祭りの際に、「ひきずり」を提供するのは現状難しいです。まずは、ひきずり風のものを提供したり、学校へ講師として話をしに行ったりとPR活動を行いたいと考えています。



確かに、若い世代には知られていないように感じます。今後どのように周知していくのかについては市としても課題であると認識しています。



名古屋コーチンの料理が選ばれたことは我々にとっても名誉なことです。これを機に岩倉市名古屋コーチン振興組合をより拡大できると良いと考えています。また、「ひきずり」はご年配の人には馴染みがありますが、まだまだ若い人に知られていないため、もっと若い世代に知ってもらえるようにPRしていきたいです。



今回、岩倉市の郷土料理である「ひきずり」が100年フードに認定されたことはとても嬉しく思います。「ひきずり」は、昔から岩倉の土地に根付いた食文化であり、お祝い事があればひきずりを食べていました。市としても認定されたことをきっかけに「ひきずり」という食文化をより広げていきたいです。



今後「ひきずり」を広く知ってもらうためには、岩倉市名古屋コーチン振興組合の皆さんのご協力が不可欠です。市としてもできる限りの力を尽くしますので、お知恵をお貸しください。

岩倉市と岩倉市名古屋コーチン振興組合とが、共に手を取り合い、それぞれの役割を果たすことが大切だと考えます。



また、給食として出ると子どもたちも喜ぶと思います。振興組合の中でも、「ひきずり」を給食のメニューに加えてもらいたいという思いはありますが、費用面など課題があると考えています。「ひきずり」を広く知ってもらうことで、機運も高まり、給食で提供するということも叶うのではないかと考えています。



名古屋コーチンのひきずりを食べるなら・・・



名古屋コーチンの肉を購入するなら・・・



岩倉市



いわくら観光振興会

お店の詳細など、市ホームページやいわくら観光振興会ホームページでもご紹介しています。

広報いわくら 令和4年6月号

