

# 郷土食クイズ

問5

かつて旧上野原町の<sup>こうしゅうかいどうぞ</sup>甲州街道沿いでは、市(いち)が定期的に開催されました。ここに集まった商人達に人気だった食べ物はなんでしょう？



- ① 馬刺し
- ② 酒まんじゅう
- ③ 鳥もつ煮

ヒント

そぼく  
素朴な味わいがいつの時代にも  
好まれ上野原市の名物の一つになっているよ！



答えは次のページへ!!

## 答え②

### 甲州街道

甲州街道は江戸幕府によって整備された道の一つ。江戸の日本橋から下諏訪宿<sup>しもすわじゅく</sup>までを結ぶ53里2町余り(約205キロメートル)の街道です。



江戸時代の中・後期では、旅人や文化人が行き交ったほか、甲州から江戸へ農産物を運ぶ道としての役割も重要になりました。



#### 酒まんじゅう 伝承地域:上野原市

炊いた米と米こうじを合わせて一晩発酵させた物を生地<sup>かいかい</sup>に練り込んであんこを包んだ、上野原の粉文化が生み出した郷土食です。かつて、上野原の甲州街道沿いは、甲斐絹<sup>かいぎ</sup>\*の里として市が立ち、江戸と甲州の多くの商人が行き来しましたが、この地に集まった商人達に愛され、広く伝えられたとされています。



#### 馬刺し 伝承地域:県内全域

山梨県は甲州街道が通っていたことや富士山信仰で登山者の荷揚げのため、馬が身近にありました。そのため、馬肉料理が盛んになったと言われています。

\*甲斐絹<sup>かいぎ</sup> 薄手の生地でありながら、ハリがあり光沢がある甲州特産の絹織物の事。羽織の裏地に用いられる高級絹織物として、江戸時代から昭和初期にかけて盛んに生産されてきた。

# もったいない!から生まれた郷土食

## 鳥もつ煮

戦後間もないまだ食べ物にも不自由していた時代に安くておいしいものになるよう考え当時は貴重だった醤油と砂糖でこったりと煮た「鳥もつ煮」を開発しました。



そば屋の店主が肉屋から「捨てられてしまう鳥のもつをどうにかできないか？」という相談を受けた事がきっかけで考え出された一品。



## ジビエ料理

ジビエとは、しゅりょう狩猟により得られたやせいちようじゅう野生鳥獣の食肉を意味します。



野生鳥獣によって畑を荒らされるなどの被害のなか、つかまえたシカの肉などの料理や加工品等、素材を活用した特産品づくり、地域振興への取り組みが広がっています。

また、山梨県では、やまなしジビエ認証制度をつくり、より安全・安心なシカ肉の流通を目指しています。