

100年フードデータベース

都道府県名		鳥取県	
100年フード名		大山おこわ	
認定部門		☒ 伝統部門 ☐ 近代部門 ☐ 未来部門	
発祥時期		☒ 伝承	
主な伝承地域		大山山麓地域	
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）		平安時代に寺領を守るために戦った僧兵が、先勝祈願のために縁起のいい山鳥や山菜を加えて炊きだしたことが始まりと言われています。その後、大山山麓地域ではハレの日の食事として定着しますが、大山への参詣者への「おもてなしの食」「携帯食」として重宝されていたことから、大山の信仰圏に広まっていきました。現在でも祝い事（ハレの日）、祭り、地域のイベント等には欠かせない郷土料理です。	
特徴	食材	もち米、季節の山菜・野菜、海沿いでは貝などを入れる地域もあります。	
	製造方法・調理法	特になし	
	道具・食器	特になし	
	種類・主な食べ方	☒ 米・餅・寿司 ☐ 麺類 ☐ 粉もん ☐ 酒 ☐ 茶 ☐ 菓子 ☐ 調味料 ☐ 野菜 ☐ 魚介類 ☐ 肉類 ☐ 海藻 ☐ 山菜 ☒ 日常食 ☐ 保存食 ☐ 発酵食品 ☒ 行事食 ☐ 贈答品	
保護・継承の取組		・学校給食による啓発。地域の料理教室での指導。 ・地域のイベント（運動会・文化祭）での販売・ふるまい。	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		【食】 「大山おこわ」を食べられる場所は、大山山麓地域の道の駅、飲食店、宿泊施設等です。 ※おこわは準備に時間がかかる料理です。ご来店前にお電話等で確認することをお勧めします。 代表的なお店を紹介します。 道の駅「大山恵みの里」 https://www.daisen-meguminosato.jp 大山の民宿「弥山荘」 https://misensou.com	