

食文化継承するため「鉄板会議」始動

食文化100年継承

鉄板会議

2022

日本の「鉄板コナモン」食文化の歴史を紐解き、現状を確認。全国各地の特色や食べ方のお作法、表記の統一等、店主や有識者を交え徹底討論、お好み焼の歴史、文化、トレンド情報を集約し、国内のみならず海外にも発信。

鉄板コナモン食文化継承のため、全国のコナモン店、店主が一堂に会しコナモンにまつわることを決定していく会議。今年のテーマは「お好み焼」。

【開催日時】2022年10月4日(火)13:00~15:30

【開催場所】大阪なんばNGK地下 YESシアター

全国12カ所で鉄板会議エリア開催決定→10/4へ

- 2022年2月 大阪 開催終了
- 2022年6月 熊本 開催終了
- 2022年6月 岡山 開催終了
- 2022年7月 東北 開催予定
- 2022年7月 北海道 開催予定
- 2022年7月 福岡 開催予定
- 2022年7月 東海 開催予定
- 2022年8月 徳島 開催予定
- 2022年8月 愛媛 開催予定
- 2022年8月 広島 開催予定
- 2022年8月 兵庫 開催予定
- 2022年8月 関東 開催予定



2022年2月開催 大阪エリア会議

100年前の「洋食焼」を再現

お好み焼きの元祖、原型、ルーツの1つと言われているのが「洋食焼」。洋食、一銭洋食と呼ぶ場合もあります。今回は、「100年前の洋食焼」を店主の皆さんで実際に話し合いながら調理、復刻の動画を制作しました。



コナモンのいろんな魅力を動画で配信中!



再現 100年前の洋食焼

文化庁100年フード認定 有識者特別賞

大阪の鉄板粉もん文化

Let's live up the konamon culture!!

関西の「粉もん」文化 世界へ

原点「大阪うどん」復権に力

熊谷 真菜さん 日本コナモン協会会長

日本経済新聞掲載 (令和3年8月)

日本全国粉もんMAP



文化庁の動向



- 2013年12月 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録
- 2017年11月 文化芸術基本法に「食文化」が加筆される
- 2021年 3月 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業公募
- 2021年11月 100年フード、食文化ミュージアム事業公募開始
- 2022年3月 100年フード認定発表

日本コナモン協会はこれまで以上に、コナモンの食文化の保護と継承活動を推進します。

「大阪の鉄板粉もん文化」(お好み焼・たこ焼) 文化庁100年フード認定

道頓堀たこ焼連合会・上方お好み焼たこ焼協同組合

文化庁令和3年度食文化機運醸成事業100年フード「大阪の鉄板粉もん文化」(お好み焼・たこ焼)に認定されました。

道頓堀たこ焼連合会は、100年フードに認定された「大阪の鉄板粉もん文化(お好み焼・たこ焼)」を地域の誇りとして、継承することを宣言いたします。



文化庁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。



コナモン分類学 (代表的なメニュー)

- 茹**
 - 中華麺類・蕎麦・点心・パスタ・ニョッキ・すいとん
 - ペリメニ・フォー・ほうとう・タピオカ・葛切り
- 蒸**
 - 麺類・豚まん・小籠包・点心・おやき・クスクス
 - カオクリアップパークモー・蒸しパン・和菓子
- 焼**
 - パン・ピッツァ・パイ・クッキー・ナン・ドーサ
 - ロティ・トルティーヤ・点心・チヂミ
 - お好み焼・たこ焼・焼そば・パンケーキ・どらやき
- 揚**
 - 天ぷら・からあげ・カツ・フライ・コロケ・油條・点心
 - ゼッポリーネ・チュロ・揚げパン・ピロシキ・ドーナツ

コナモンの定義

主として、穀類や豆類を粉にしたものを調理した食べ物。
そうめん、うどんなどの麺類から、パン、パスタ、ピッツァ、餃子、豚まん、小籠包など欧米、中華の小麦粉製品をはじめ、そば粉、米粉、トウモロコシ粉などでできた各地のメニューをさす。
関西では、うどん、お好み焼き、たこ焼き、やきそばなどを「コナモン」と呼んできたが、おやきの故郷 長野県や、煎餅文化の南部地方など、各地の粉どころでは、昔から地元の食文化である「コナモン」を大切にきた経緯があり、日本全国はもとより世界各地に、ご当地コナモンが存在している。