



イダコ

# 弥生時代から飯蛸漁が盛んだった

## 播磨町生まれの『飯蛸だし醤油』

兵庫県加古郡播磨町にある弥生時代の『大中遺跡』。

飯蛸壺が多く出土していることから、当時の播磨町でも飯蛸漁が盛んだった事が伺えます。同じく弥生時代には「醬(ひしお)」と呼ばれる醤油の原型が作られていたと言われています。もしかしたら飯蛸を材料にした醬もあったかもしれないとイメージしながら、播磨町を象徴する名物になるよう、願いと精魂を込めて仕上げました。

この『飯蛸だし醤油』の香りと共に、ほんのひと時、  
弥生時代に想いを馳せてみませんか —



こんな料理にもピッタリ!



炊き込みご飯



豆腐料理



長芋たんざく



卵かけご飯

他にも、納豆、ゆば、だし巻き卵、煮物など普段の醤油を『飯蛸だし醤油』に変えるだけで、ひと手間かかった風味に。飯蛸だしの風味を味わうには、シンプルな和食がオススメです。ぜひみなさんのアレンジレシピなどもお聞かせください。

学芸員監修

国史跡大中遺跡は邪馬台国の時代、弥生時代後期に栄えた集落遺跡です。



昭和37(1962)年に3名の中学生により発見され、発掘調査では多数の土器や内行花文鏡片などの貴重な遺物が出土しました。令和4年には「龍」、「巫女」を象った絵画土器が新たに発見されました。現在大中遺跡は遺跡公園として整備されています。弥生時代の植生に近い環境がつけられ、その中に復元された多くの竪穴住居が建つ景観は、あたかもタイムスリップしたかのような感覚を来訪者に味わわせてくれます。本商品を通じて、播磨町の「宝」大中遺跡へ是非お越しください。【播磨町郷土資料館 大川】

郷土資料館  
総合案内



お問い合わせ先



PURIRICO プリリコ  
ganten karaage

インスタ



WEB

