



令和6年3月認定



かてめし

【かて】は「まぜる」という意味です。昔、お米はとても貴重な食べ物だったため、たくさん食べられませんでしたが。そのため、野菜などをごはんとまぜて量を増やしたのが始まりです。

令和6年3月に100年フードに認定されました。



令和6年3月認定

白身魚の 桑都焼き



八王子が「桑都」とよばれていたことにちなみ、八王子産の桑の葉パウダーを混ぜたソースを作り、魚にかけて焼きます。

令和6年3月に100年フードに認定されました。



スチームコンベクションオーブンで焼き上げます。

絹の お吸いもの



シルク(絹)パウダーを入れた団子をか
いこの「繭」に、そうめんを「絹糸」
に見立てたすまし汁です。



ピリリ漬け

八王子市は東京都の中で一番多く
農作物を作っています。

ピリリ漬けには八王子産の大根や
キャベツを使用し、食欲をそそるピリ辛
に味付けをします。





八王子八景 「桑都の晴嵐」



桑畑が広がり、養蚕が盛んに行われ、
市がにぎわっている様子



養蚕や機織りは、
古くから農家の
大切な仕事でした。
絹織物の生産が
盛んに行われ、蚕のえさ
となる桑畑が広がる様子から、
人々は八王子を「桑都」と呼びました。

