









部門	応募団体・組織名	都道府県	100年フードの名称	100年フードの紹介文	100年フード写真
[1]伝統	秋田名物本場大館きりたんぼ協会	秋田県	きりたんぼ	<p>「きりたんぼ」は、江戸時代からあり、日本三大美味鶏として有名な大館産比内地鶏のガラで出汁をとり、比内地鶏の肉や地元の具材を入れて作る鍋料理として、大館ではごく普通の家庭料理です。各家庭で、母から子へと代々受け継がれてきたいわば「おふくろの味」です。また、客をもてなすために欠かせない料理でもあり、冠婚葬祭の際は、必ずといっていいほどだされるごちそうでもあります。秋も深まり新米の出回る時期になると、新米のきりたんぼと脂の乗った比内地鶏を味わう「たんぼ会」が市内の至るところで頻繁に催され、街はたんぼ一色になります。大館の人々にとってきりたんぼは生活から切り離せないものなのです。このような大館の風土が、昔のままのきりたんぼを現在に至るまで守り続けてきました。</p>	
[1]伝統	熊谷市文化遺産保存事業実行委員会	埼玉県	五家宝	<p>江戸時代後期から熊谷の地で作り続けられてきた五家宝は、伝統的な食文化として現代の熊谷人に愛され続けています。もち米を一旦もちについてから薄くのぼし、細かく砕いて煎り、あられ状にしたものを円筒状にして、その外側に黄な粉をまぶします。より板（のし板）で長くのぼしてから適当な長さに切ります。今もなお昔から継承されてきた独特の手作り技法によって、熟練した職人の腕や勘に頼りながら、家内工業的に作られており、日持ちも良いことから、熊谷名物として人気を集め、全国に知られるようになりました。五家宝の発祥には諸説ありますが、中山道の宿場町として栄え、市も開かれていた熊谷では、五家宝の原料となる「石原米」と称する良質の米がとれました。そして、大豆が豊富に作られており、水飴の原料となる大麦も多く収穫され、生産に適していたことから、「五穀は家の宝である」という祈りを込めて現在の「五家宝」が確立されたと考えられています。</p>	
[1]伝統	千葉伝統郷土料理研究会	千葉県	太巻き祭りずし	<p>太巻きずしは切り口に花や動物や文字など様々な文様が表れることが特徴で、上総地方を中心に米を作っている農民たちにより、巻かれていた太い海苔巻きです。東京湾で豊富に採れる「海苔」、保存のきく「干瓢」、手近に売られている「赤でんぶ」の三品が基本となって、冠婚葬祭の主役として、様々な文様が生まれました。まさに農民の手から生まれた農民の芸術作品が、千葉県の太巻きずしです。素材が簡単に得られ、工夫次第で数々の切り口の造形が作れることが特徴です。すき海苔を農家が買えるようになった時代が検証できていないため、いつごろから作られてきたかは分かっておりませんが、戦前の昭和の時代に作られていたことは確実です。江戸時代の終わりごろから作られてきたという説もあります。</p>	
[1]伝統	小田原蒲鉾協同組合	神奈川県	小田原蒲鉾	<p>小田原と言えば蒲鉾、蒲鉾と言えば小田原です。日本伝統の食文化である蒲鉾の中で、高品質なものとして今もなお称賛されています。相模湾で獲れる豊富な魚、箱根丹沢山系の豊かな水から創られる蒲鉾は口伝えに全国に知られるようになりました。現在は、漁獲量も減り、他地域からの原料調達に依存をしていますが、高品質な蒲鉾作りの為に、伝統・技術の継承、普及に努めています。200年続く「小田原蒲鉾」の歴史をさらなる100年に向け邁進していきます。</p>	

<p>[2]近代</p>	<p>一般財団法人十日町地域地場産業振興センター</p>	<p>新潟県</p>	<p>へぎそば</p>	<p>抜群のど越しと、ツルツルシコシコとした食感に思わず顔がほころぶのが「へぎそば」です。一年の約半分を雪に覆われる日本屈指の豪雪地で、雪と闘いながらも、時にはそれを恵みとして生かした物語として、日本遺産「究極の雪国とおかまち－真説！豪雪地ものがたり－」があります。長い冬を乗り切るための保存食であった「ソバ（実）」と、冬仕事として始まった「きもの産業」が出会い、へぎそばが誕生しました。へぎそばの独特の食感、きもの糸の糊付けに使われている布海苔という海藻をそばのつなぎに使用することで生まれ、名前は「へぎ（片木）」という木の箱に盛り付けるところが由来です。大正11年に開業した最初のへぎそば店では、盛り付けについて一口サイズに束ねたそばは、絹糸の束、その並べ方はきもの織り目を意識したものと伝えられています。</p>	
<p>[1]伝統</p>	<p>富山ます寿し協同組合</p>	<p>富山県</p>	<p>ます寿し</p>	<p>ます寿しの歴史は古く、平安初期の「延喜式」に越中からます寿しを朝廷に献上した記録があります。春祭りや婚礼など目でたいときに作られ、一般家庭でも「おふくろの味」として伝承されてきましたが、現在は家庭で作られることはありません。各家庭におふくろの味があるように、ます寿しにも各家庭でひいきの味があります。甘味、酢の感じ、塩と押しの加減、また味付けだけでなくますの厚みや並べ方、ご飯の炊き方にご飯とますの置き方など、各店素材と伝統の味付けに最も合う方法で一つ一つ職人が作り上げ、誇りをもって秘伝の味を今に伝えております。</p>	
<p>[1]伝統</p>	<p>御食国若狭倶楽部</p>	<p>福井県</p>	<p>若狭地方のニシンのすし</p>	<p>江戸時代中期から、北海道と大坂をつなぐ日本海航路で活躍した北前船により、北海道から出汁の素となる昆布とともに、大量に漁獲されたニシンが伝わりました。敦賀・小浜という北前船の一大寄港地を抱える若狭地域は、古くは御食国（みけつくに）として、各種海産物を「なれずし」として都に供給してきた地域であり、その文化と加工技術がニシンと融合することにより、「ニシンのすし」が生み出されました。北前船が活躍した江戸時代以来、大根と身欠きニシンを麹漬にした伝統的な保存食として、特にお正月などの冬場のハレの食として珍重されています。現在も各家庭でつくられる他、地域団体が保存継承に取り組む若狭で愛されるソウルフードです。伝統的な発酵食文化と北前船による流通往来によりもたらされた食材が融合した、海の国「若狭」の100年フードです。</p>	

<p>[2]近代</p>	<p>静岡おでんの会</p>	<p>静岡県</p>	<p>静岡おでん (しぞーかおでん)</p>	<p>静岡おでんは大正時代から静岡県中部地域で提供される独特の食文化です。現静岡市の周辺には焼津や由比など新鮮な水産物を水揚げする漁港があり、「黒はんぺん」に代表される練り製品の製造が盛んだったことから静岡おでんが独自の発展をとげました。戦後の混乱期、牛スジや豚モツなどの安価な材料を煮込んだことで広まったとも言われています。静岡おでん(しぞーかおでん)の特徴は、まず真っ黒なスープ。牛スジ肉などを使ったお醤油ベースのスープは見た目と違って優しいお味。おでんの具材はお店により様々ですが、黒はんぺん、牛スジやモツといったお肉、コンニャクや大根、卵などが定番です。黒はんぺんはイワシやサバなどの青魚を丸ごとすり身にして茹で上げた静岡の郷土料理で、静岡ではんぺんと言えば黒はんぺんのことです。具材を串に刺すのも静岡おでんの特徴で、子供の頃に駄菓子屋さんで串の本数でお会計した経験は多くの市民にとって懐かしい思い出。これにお好みで青海苔と魚のだし粉をかけるのが静岡おでんの一般的な食べ方です。</p>	
<p>[2]近代</p>	<p>上方お好み焼たこ焼協同組合</p>	<p>大阪府</p>	<p>大阪の鉄板粉もん文化 (お好み焼・たこ焼)</p>	<p>【昭和初期～戦後にかけて定着した大阪の鉄板粉もん文化(お好み焼・たこ焼)の特徴】(1)お好み焼：小麦粉をだして溶いた生地に短い千切りや粗みじんのキャベツを混ぜ、豚バラ肉をのせて焼く「豚玉」が代表格ですが、生地をひいて具材を重ねて焼く「洋食焼」も健在です。濃厚ソース、青のり、削り節などをトッピングし、鉄板からテコで食べる人も多いです。(2)たこ焼：小麦粉をだしや卵で溶いたゆるい生地を鋳物や銅の鍋に流し込み、ゆで蛸を入れて丸く焼きあげます。濃厚ソース、青のり、削り粉など、トッピングもいろいろありますが、何もつけず、独特の食感とだしを味わう人も多いです。さまざまな調査によると、関西人の8割り近くが家庭用のたこ焼き器を所持し、「タコバ」として自家製のたこ焼を楽しむ文化が昭和30年代から続いています。</p>	
<p>[1]伝統</p>	<p>丹波篠山観光協会</p>	<p>兵庫県</p>	<p>ぼたん鍋</p>	<p>丹波篠山の猪は、丹波栗、丹波松茸、丹波篠山黒豆、山の芋、コシヒカリなどをたらふく食べる美食家です。猪肉には木の実の香りと味が染み込み、クセや臭みは全くありません。丹波篠山市は猪肉の本場で、その代表的な料理が「ぼたん鍋」です。ぼたん鍋は丹波篠山が発祥で、明治時代からおもてなし料理として食されています。猪肉を薄切りにして牡丹の花のように盛り付けた姿は、宴会の卓上をぐっと華やかにしてくれます。白菜、人参、ネギ、ごぼう、キノコなどたくさんの地野菜と一緒に煮込む猪肉は、煮込めば煮込むほど柔らかくなり、栄養的にも優れています。ぼたん鍋の旬は12月～3月ですが、現在は冷凍技術も発達し、年中美味しい猪肉が食べられます。丹波篠山市内では、約40店舗の飲食店でぼたん鍋が提供されており、各お店こだわりの出汁や味噌を味わっていただけます。</p>	

<p>[1]伝統</p>	<p>出雲食戦略会議</p>	<p>島根県</p>	<p>出雲そば</p>	<p>「出雲そば」は、日本三大そばの一つとして、島根県東部の出雲地方で古くから親しまれている郷土料理の一つです。寛永15年に、信濃国松本藩から出雲国松江藩主として松平直政公が着任し、信濃のそば職人を出雲へ連れてきたことが、出雲にそばが広まった始まりとも言われています。他所とは違い、出雲そばはそばの実を皮ごと挽くため、色は黒っぽく香りも強いものとなります。食べ方も「割子そば」や「釜揚げそば」という珍しい食べ方をします。また、そばをそばつゆに「つけて」食べるのではなく上から「かけて」食べ、薬味ももみじおろしが一般的であるなど、ほかとはちょっと違った食べ方をします。年末の仕事納めの日には、多くの会社や事業所が地元のそば店からお昼の出前をとり、年越しそばを食べる風景が見られます。各地域には、そば打ちの愛好会や同好会も数多く存在し、そば打ちの文化を現在に引き継いでいます。</p>	
<p>[1]伝統</p>	<p>高知カツオ県民会議</p>	<p>高知県</p>	<p>カツオのたたき</p>	<p>江戸っ子たちは初カツオに熱狂し、競って高値で入手していました。好んで川柳の題材としていました。江戸後期の土佐（現高知県）でも、人々は新鮮なカツオを求め、高知城下から約20キロ離れた宇佐の港で、水揚げ直後のカツオを男たちがにない、休まず走り続けて城下へ届けていました。冷蔵手段がない時代、顧客の要望に応え、鮮度を保つための「人力高速輸送システム」です。このこだわりは百数十年の時を経て、今に継承されています。「高知県の魚はカツオ」と、昭和63（1988）年に定められました。一人当たりの消費量は群を抜いて日本一です。同じ高知県内であっても、地域・家庭によって、食べ方のバリエーションは豊富です。一口に「たたき」といっても、「たれはしょうゆベース」、「たれを使わず塩を振る」、「切る時は思い切り厚めに」、「ニンニクはたっぷり」など、まさに多様性の宝庫です。カツオが、高知県民の「ソウルフード」たるゆえんです。</p>	
<p>[1]伝統</p>	<p>公益財団法人高知県観光コンベンション協会</p>	<p>高知県</p>	<p>皿鉢料理</p>	<p>「皿鉢料理」は、江戸時代より続く土佐伝統の宴会料理です。皿鉢料理は、「刺身」「鰹のタタキ」「寿司」、そして煮物や焼き物、揚げ物や果物等を盛りつけた「組みもの」などがあります。基本的には山川海の季節の旬を盛り込んだ料理になりますが、最近では洋風の料理を取り入れることもあります。また毎年3月には「食の祭典南国土佐皿鉢祭」が高知市内で開催され、県内で活躍する料理人たちが熟練した匠の技で作上げた豪快かつ新感覚な皿鉢料理を展示しています。高知県では客を招いて宴会することを「おきゃく」と呼んでおり、その「おきゃく」で振る舞われる料理の一つが「皿鉢料理」です。皿鉢料理を大勢で囲み、食べたいものを好きなだけ、自分の小皿にとって食べる、堅苦しいルールに縛られない、何よりも自由を尊重する土佐ならではの料理です。</p>	

<p>[1]伝統</p>	<p>北九州小倉・糠床糠炊き研究会</p>	<p>福岡県</p>	<p>北九州の糠の食文化</p>	<p>糠炊きは江戸時代から旧豊前国に伝わる郷土料理です。糠床を調味料として炊き込む料理は珍しく、小倉城下に伝わる独自の食文化と言えます。糠炊きを作るには、熟成糠床が必要です。毎日かき混ぜ野菜を漬けることで発酵熟成が進みます。小倉の糠床は唐辛子や山椒が入っているのが特徴です。糠漬けは季節の野菜を糠床に漬けたもので、米糠に含まれるビタミンB1も摂取出来ます。糠炊きは青魚の煮付けに糠床を入れて炊き込んだもので、魚の生臭みもなく、ごはんのおかずや酒の肴にぴったりです。砂糖、醤油、みりんなどの調味料を使用した「現代式」と、糠床のみを調味料とする「伝統式」があります。糠床の植物性乳酸菌が腸まで届き免疫力向上や、食物繊維による便秘改善作用もあります。最近では青魚以外にも、鶏肉、卵、こんにゃくなど、様々な食材を活用した糠炊きが販売されています。また炒飯やコロッケといった、様々なアレンジレシピも考案されています。</p>	
<p>[1]伝統</p>	<p>一般社団法人本部町観光協会</p>	<p>沖縄県</p>	<p>ラフテー</p>	<p>沖縄料理には、豚肉が欠かせません。数ある豚料理の中で、「ラフテー」を100年フードとして紹介します。シンプルでありながら、手間暇かけて作られる一品です。沖縄の慶事・弔事で出される重箱料理（三枚肉として）にも入っていますが、近年では市販品が主流となり、元々は保存食として各家庭で作られていた味が途絶えつつあります。明治生まれの祖母（おばあ）より受け継いだ味を、琉球王朝時代の宮廷料理から一般家庭へと広がっていった沖縄料理の歴史と共に継承していきたいと考えています。</p>	