

令和4年度「100年フード」都道府県別一覧

都道府県名	件数	①伝統～江戸時代から続く郷土の料理～	②近代～明治・大正に生み出された食文化～	③未来～目指せ、100年！～
北海道				
青森県	1	八戸せんべい汁		
岩手県	1	南部鼻曲がり鮭の新巻鮭		
宮城県	1	ほや雑煮		
秋田県	1			横手やきそば
山形県	5	笹巻 むきそば 山形芋煮		酒田のラーメン 蔵王温泉ジンギスカン
福島県	3	山都そば うにの貝焼	ラジウム玉子	
茨城県	1		牛久ワイン	
栃木県				
群馬県	1	孺恋くろこ		
埼玉県	3	妻沼のいなり寿司 煮ぼうとう 狭山茶		
千葉県				
東京都				
神奈川県	3	曾我の梅干し 厚木のとん漬 大山のきやらぶき		
新潟県	2	雪国の越冬料理 ～ゼンマイ料理、だいこん料理、 栃もち、煮菜（いな）～	へぎそば（小千谷市）	
富山県	1	よごし		
石川県	1	小松うどん		
福井県	1	勝山北谷の鯖の熟れ鮓し		
山梨県	1	ほうとう		
長野県	2	矢島凍み豆腐		美味だれ焼き鳥
岐阜県	3	朴葉寿司 へば甘露煮	大歳のごっつお	
静岡県	3	西伊豆しおかつお すわま	桜海老の沖あがり	
愛知県	3	五平餅	名古屋コーチンの食文化	瀬戸焼そば
三重県	3	伊勢いもとろろ 梶賀のあぶり		四日市とんてき
滋賀県	1	近江日野の伝統料理～鯛そうめん、肉めし、日野菜 漬け～		
京都府	1	西京白みそ		
大阪府	1			高槻うどんギョーザ
兵庫県	6	西谷地区のちまき 出石皿そば 朝倉山椒を用いた食文化		高砂にくてん 佐用ホルモン焼きうどん かつめし
奈良県	1	三輪そうめん		
和歌山県	1		加太の煮あい	
鳥取県				
島根県				
岡山県	4	くさぎ菜のかけめし 津山の牛肉料理～そずり鍋、干し肉、ホルモンうどん、 煮ごごり、よめなかせ～		日生カキオコ（カキ入りお好み焼き） ひるぜん焼そば
広島県	1			三原焼き
山口県	1	ゆうれい寿司		
徳島県	1	牟岐の押し寿司		
香川県				
愛媛県				
高知県	2	白玉糖		香南ニラ塩焼そば
福岡県	2	鶏ぼっかけ 福岡柳川／貝柱粕漬・海茸粕漬		
佐賀県	3	ふなんこぐい（鮎の昆布巻き）	相知（おうち）高菜漬	佐賀シシリアンライス
長崎県				
熊本県	1	阿蘇たかな漬		
大分県	1	黄飯（おうはん）		
宮崎県				
鹿児島県	1	なり味噌		
沖縄県	2		田芋（ターンム）料理	勝連のもずくてんぶら

計 70

45

9

16