

「100年フード」都道府県別一覧

下線は令和5年度認定

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	9		・ジンギスカン ・ <u>釧路のそば</u>	・新子焼き ・小樽あんかけ焼そば ・なよろ煮込みジンギスカン ・とまこまいカレーラーメン ・ <u>石狩鍋</u> ・ <u>ひる貝カレー</u> ・ <u>豚丼</u>
青森県	4	・清水森ナンパー升漬 ・八戸せんべい汁		・ <u>十和田バラ焼き</u> ・ <u>黒石つゆやきそば</u>
岩手県	6	・一関・平泉の伝統的なもち食文化 ・わんこそば ・まめぶ ・じゅうね餅 ・南部鼻曲がり鮭の新巻鮭		・盛岡三大麺（わんこそば、盛岡じゃじゃ麺、盛岡冷麺）
宮城県	6	・はらこめし ・けの汁 ・ほや雑煮 ・ <u>おぼろ汁</u> ・ <u>白石温麺</u>		・ <u>石巻焼きそば</u>
秋田県	8	・きりたんぼ ・白餅 ・ <u>西馬音内（にしもない）そば</u> ・ <u>いぶりがっこ</u>	・ジャンボうさぎ料理	・秋田かやき ・横手やきそば ・ <u>こさかまちかつらーめん</u>
山形県	6	・笹巻 ・むきそば ・山形芋煮	・ <u>冷たい肉そば</u>	・酒田のラーメン ・蔵王温泉ジンギスカン
福島県	16	・いもずいも ・こづゆ ・ペンケイ ・いかにんじん ・山都そば ・うにの貝焼 ・ <u>高田梅漬け</u>	・喜多方ラーメン ・ラジウム玉子 ・ <u>郡山ブラック</u>	・円盤餃子 ・クリームボックス ・あんこうのどぶ汁 ・サンマのポーポー焼き・サンマのみりん干し ・メヒカリの唐揚げ ・ <u>塩川鳥モツ</u>
茨城県	4	・ <u>鮎甘露煮</u>	・ほしいも ・牛久ワイン	・笠間の栗菓子文化
栃木県	2	・しもつかれ		・宇都宮餃子
群馬県	4	・焼きまんじゅう ・桐生うどん ・孺恋くろこ	・群馬のソースカツ丼	
埼玉県	8	・草加せんべい ・五家宝 ・妻沼のいなり寿司 ・煮ぼうとう ・狭山茶 ・武蔵野地域のうどん文化（武蔵野肉汁うどん）	・フライ・ゼリーフライ	・ <u>こしがや鴨ネギ鍋</u>
千葉県	2	・太巻き祭り寿司 ・ <u>南房総地域のアジ文化</u> ・ <u>～なめろう、サンガ焼き、たたき、お刺身～</u>		
東京都	3	・武蔵野地域のうどん文化（小平糰うどん、村山かてうどん）	・ <u>桜鍋を中心とする馬肉食文化</u>	・ <u>桑都・八王子のふるさと料理～桑都焼き・かてめし～</u>
神奈川県	5	・小田原蒲鉾 ・曾我の梅干し ・厚木のとん漬 ・大山のきゃらぶき		・サンマーメン
新潟県	5	・えご ・村上の鮭の食文化 ・雪国の越冬料理 ～ゼンマイ料理、だいこん料理、栃もち、煮菜（にいな）～	・へぎそば（十日町市・小千谷市）	・背脂ラーメン
富山県	5	・ます寿し ・大門素麺 ・氷見のぶり食文化 ・よごし	・五箇山かぶら甘酢漬	
石川県	4	・美川のふぐの子糠漬 ・小松うどん ・ <u>白峰堅豆腐</u> ・ <u>かましりこ</u>		

「100年フード」都道府県別一覧

下線は令和5年度認定

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！～
福井県	9	<ul style="list-style-type: none"> ・若狭地方のニシンのすし ・はまなみそ ・越前北前料理 ・半夏生さばの食文化 ・へしこ ・勝山北谷の鯖の熟れ鮓し 	<ul style="list-style-type: none"> ・福井のソースカツ丼 	<ul style="list-style-type: none"> ・若狭おばま醤油干し ・ボルガライス
山梨県	2	<ul style="list-style-type: none"> ・ほうとう 		<ul style="list-style-type: none"> ・あけぼの大豆納豆
長野県	6	<ul style="list-style-type: none"> ・謙信ずし（笹ずし） ・矢島凍み豆腐 ・<u>献上寒晒しそば</u> ・<u>やたら</u> ・<u>御幣餅（五平餅）</u> 		<ul style="list-style-type: none"> ・美味だれ焼き鳥
岐阜県	6	<ul style="list-style-type: none"> ・朴葉寿司（白川町、下呂市・恵那市） ・朴葉の食文化 ・岐阜の鵜匠家に伝わる鮎鮓 ・へぼ甘露煮 	<ul style="list-style-type: none"> ・寝寿司（ねずし） ・大歳のごつつお 	
静岡県	6	<ul style="list-style-type: none"> ・大井川のお茶請け食文化 ・西伊豆しおかつお ・すわま 	<ul style="list-style-type: none"> ・静岡おでん（しぞーかおでん） ・桜海老の沖あがり 	<ul style="list-style-type: none"> ・富士宮やきそば
愛知県	10	<ul style="list-style-type: none"> ・きしめん ・五平餅 ・<u>いなぶ桶茶</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・高浜とりめし ・ひきずり（名古屋コーチンのすき焼き） ・お平（おひら） ・名古屋コーチンの食文化 ・<u>味噌煮込みうどん</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・へきなん焼きそば ・瀬戸焼きそば
三重県	6	<ul style="list-style-type: none"> ・石樽茶（いしぐれちゃ） ・伊勢いもとろろ ・梶賀のあぶり ・<u>海の七草粥</u> 		<ul style="list-style-type: none"> ・四日市とんてき ・<u>津ぎょうざ</u>
滋賀県	5	<ul style="list-style-type: none"> ・よびしの食 ・近江日野の伝統料理～鯛そうめん、肉めし、日野菜漬け～ ・<u>安土のふなやき</u> ・<u>大津のうなぎ食文化</u> ・<u>石部のいもつぶし</u> 		
京都府	3	<ul style="list-style-type: none"> ・茶汁 ・西京白みそ 		<ul style="list-style-type: none"> ・松花堂弁当
大阪府	3		<ul style="list-style-type: none"> ・大阪ワイン ・大阪の鉄板粉モン文化（お好み焼・たこ焼） 	<ul style="list-style-type: none"> ・高槻うどんギョーザ
兵庫県	8	<ul style="list-style-type: none"> ・西谷地区のちまき ・出石皿そば ・朝倉山椒を用いた食文化 	<ul style="list-style-type: none"> ・ぼたん鍋 ・明石焼（玉子焼） 	<ul style="list-style-type: none"> ・高砂にくてん ・佐用ホルモン焼きうどん ・かつめし
奈良県	2	<ul style="list-style-type: none"> ・三輪そうめん 		<ul style="list-style-type: none"> ・<u>飛鳥鍋</u>
和歌山県	3	<ul style="list-style-type: none"> ・金山寺味噌/径山寺味噌 ・湯浅の醤油 	<ul style="list-style-type: none"> ・加太の煮あい 	
鳥取県	2	<ul style="list-style-type: none"> ・大山おこわ 	<ul style="list-style-type: none"> ・いただき 	
島根県	7	<ul style="list-style-type: none"> ・清水羊羹 ・津和野の芋煮 ・東出雲の畑ほし柿 ・松江の茶の湯文化 ・出雲そば ・大田の箱ずし ・<u>高津川の鮎料理～鮎だし雑煮、塩焼き、せごし、鮎飯、うるか、うるか茄子～</u> 		
岡山県	5	<ul style="list-style-type: none"> ・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、煮ごり、よめなかせ～ ・<u>備中鴨方手延べ麺</u> 		<ul style="list-style-type: none"> ・日生カキオコ（カキ入りお好み焼き） ・ひるぜん焼きそば
広島県	7	<ul style="list-style-type: none"> ・魚飯 ・府中味噌 ・<u>かきの土手鍋</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・海軍ゆかりの食文化～海軍カレー・ビーフシチュー・肉じゃが～ 	<ul style="list-style-type: none"> ・備後府中焼き ・三原焼き ・<u>美酒鍋</u>
山口県	4	<ul style="list-style-type: none"> ・岩国寿司 ・あんこ寿司 ・鯨肉郷土料理 ・ゆうれい寿司 		

「100年フード」都道府県別一覧

下線は令和5年度認定

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！～
徳島県	5	<ul style="list-style-type: none"> ・阿波ういろ ・鳴門わかめ料理 ・牟岐の押し寿司 		<ul style="list-style-type: none"> ・島そうめん ・「木頭ゆず」を使った郷土料理「かきませ」
香川県	1	<ul style="list-style-type: none"> ・小豆島そうめん 		
愛媛県	5	<ul style="list-style-type: none"> ・いぎす豆腐 ・北条鯛めし ・宇和島鯛めし 	<ul style="list-style-type: none"> ・津島の六宝 ・三津浜焼き 	
高知県	11	<ul style="list-style-type: none"> ・カツオのたたき ・皿鉢料理 ・ゆず料理 ・白玉糖 ・土佐宗田節 ・こけらずし 	<ul style="list-style-type: none"> ・へらずし 	<ul style="list-style-type: none"> ・中日そば ・ゆのすの恵み料理 ・なすのたたき ・香南ニラ塩焼そば
福岡県	9	<ul style="list-style-type: none"> ・北九州の糠の食文化 ・うなぎのせいろ蒸し ・小郡の鴨を取り巻く食文化 ・あごだし ・鶏ぼっかけ ・福岡柳川／貝柱粕漬・海茸粕漬 ・えつ料理 ・筑前朝倉蒸し雑煮 		<ul style="list-style-type: none"> ・小倉焼うどん
佐賀県	3	<ul style="list-style-type: none"> ・ふなんこぐい（鮎の昆布巻き） 	<ul style="list-style-type: none"> ・相知(おうち)高菜漬 	<ul style="list-style-type: none"> ・佐賀シシリアンライス
長崎県	7	<ul style="list-style-type: none"> ・島原名物かんざらし ・壱岐の麦焼酎 ・対馬ろくべえ ・平戸寿司（押し寿司） ・川内かまぼこ ・島原手延そうめん 	<ul style="list-style-type: none"> ・かんころ餅 	
熊本県	2	<ul style="list-style-type: none"> ・球磨焼酎 ・阿蘇たかな漬 		
大分県	4	<ul style="list-style-type: none"> ・頭料理 ・佐伯ごまだし ・黄飯（おうはん） ・戸次のほうちょう 		
宮崎県	3	<ul style="list-style-type: none"> ・日向市細島の特徴的な魚食文化 ・菜豆腐 		<ul style="list-style-type: none"> ・栗おはぎ
鹿児島県	5	<ul style="list-style-type: none"> ・鹿児島島の壺造り黒酢 ・あくまぎ ・なり味噌 ・薩摩焼酎 ・奄美黒糖焼酎 		
沖縄県	4	<ul style="list-style-type: none"> ・ラフテー ・ティビチ料理 	<ul style="list-style-type: none"> ・田芋（ターンム）料理 	<ul style="list-style-type: none"> ・勝連のもずくてんぷら
計	250	155	37	58