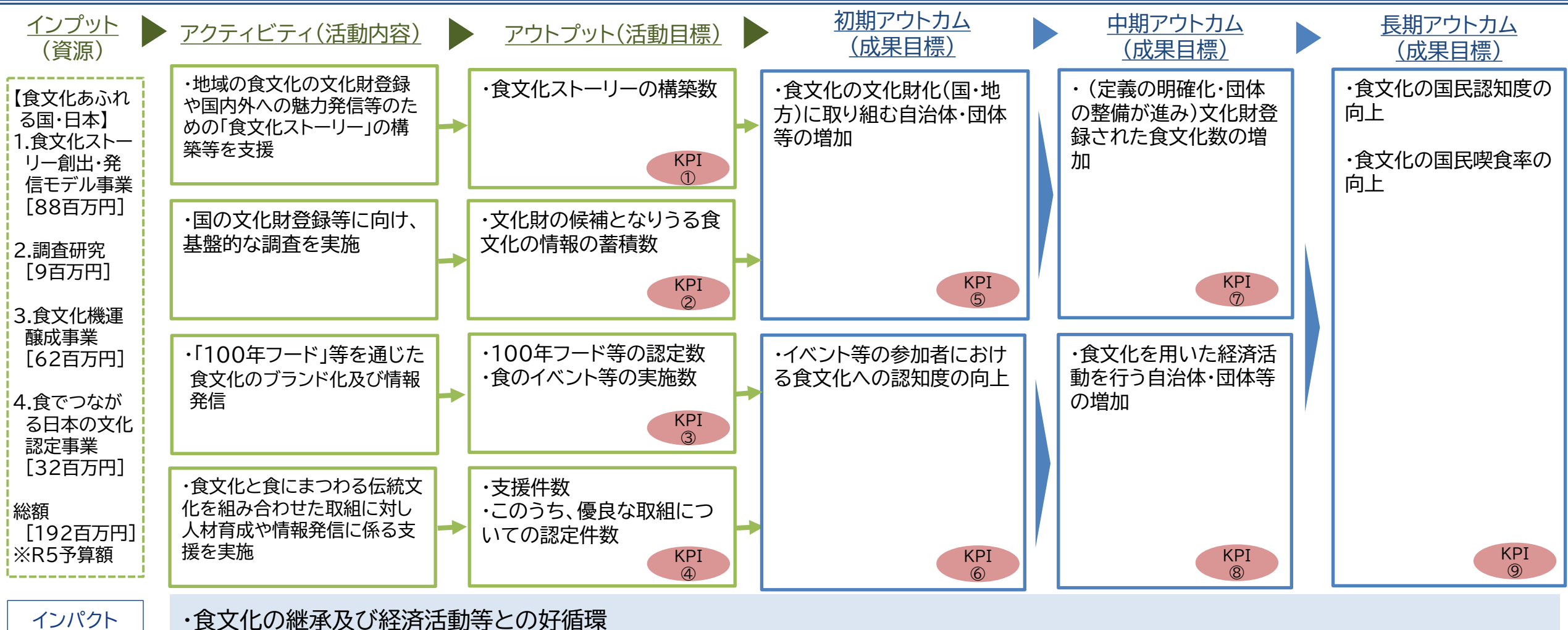


「食文化あふれる国・日本」ロジックモデル (R5年度予算額:192百万円)

本事業の目的

- ・少子高齢化、生活様式・嗜好の変化等により食生活の急激な変容等により、食文化の継承は喫緊の課題。
- ・①食文化の明確化・価値化に向けた取組の支援、②食文化の文化的価値に気づきを与える情報発信、③民間主導の食文化振興の方策の構築・取組の支援 等を行い、我が国の魅力ある食文化の保護、継承、活用を図る。



測定指標と目標値

KPI ①	・食文化ストーリー数(R5年27⇒R6年37)	KPI ④	・支援件数 (R5年8件⇒R6年12件) ・認定件数 (R7年までに8件)	KPI ⑦	・文化財登録された食文化件数(R4年6件⇒R8年14件)
KPI ②	・調査された食文化件数(R5年5件⇒R6年7件)	KPI ⑤	・食文化の文化財化に取り組む自治体・団体等の数 (R4年20件⇒R7年62件)	KPI ⑧	・食文化を用いた経済活動を行う自治体・団体等の数 (R4年230件⇒R8年416件)
KPI ③	・100年フード等認定数(R5年250件⇒R6年280件) ・食のイベント数(R5年3件⇒R6年3件)	KPI ⑥	・イベント等の参加者における食文化の認知度 (R4年5%⇒R7年20%)※R10年35%	KPI ⑨	・文化財登録等された食文化の国民の認知度(R10年までに25%) ・文化財登録等された食文化の国民の喫食率(R10年までに15%)

『食文化あふれる国・日本』プロジェクト

令和5年度予算額
(前年度予算額)

192百万円
188百万円



背景・課題

- 我が国の多様な食文化は、各地の自然風土と調和した先人の生きる知恵と経験の賜物であり、未来に継承すべき文化の一つ。平成25年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録、平成29年に文化芸術基本法の中で食文化の振興を図ることが明記。
- 少子高齢化、生活様式・嗜好の変化等による食生活の急激な変容、新型コロナウイルス感染症のまん延による「わざ」の披露の機会の減少等により、食文化の継承は喫緊の課題。
- 我が国の食文化の振興に向けて、食文化の明確化・価値化に向けた取組の支援、食文化の文化的価値に気づきを与える情報発信、民間主導の食文化振興の方策の構築・取組の支援等を行う。

食文化“消失”の危機

①地域や家庭での継承が困難

「自分が生まれ育った地域の郷土料理を知っている」

31.9%(1)

「郷土料理の作り方を受け継いだことがある」

17.1%(1)

②伝統的なわざの継承も課題

「料亭（日本料理の技の伝承の場）」

過去30年間で▲93%(2)

食文化の継承は喫緊の課題！

出典：(1)「国民の食生活における和食文化の実態調査」(R2、農林水産省)
(2)「経済センサス」

事業内容

我が国の食文化の持続的な振興に向けて、食文化の明確化・価値化を進めるとともに、明確化・価値化された食文化を活用して経済効果を創出する。

1. 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業 88百万円(89百万円)

- 食文化の文化財への登録等、国内外への食文化の魅力発信等の推進を図る観点から、地方公共団体等による食文化ストーリーの構築・発信等を行う取組モデルの形成を支援。
- 実施主体：地方公共団体、協議会、民間団体等
- 事業期間：令和3年度～令和7年度(予定)

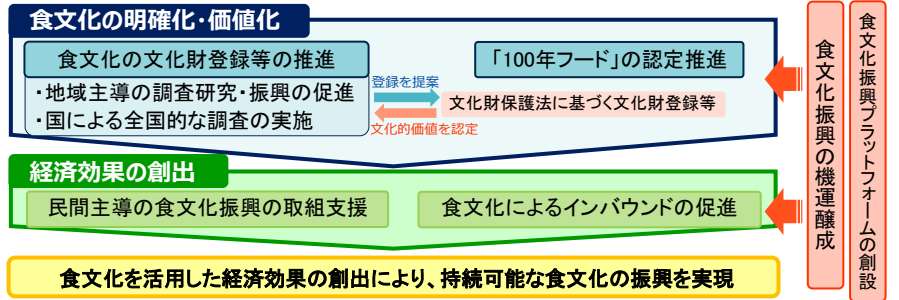
2. 食文化機運醸成事業

① 地域の食文化ブランド価値向上事業 22百万円(21百万円)

- 「100年フード」や「食文化ミュージアム」の認定を通じた食文化のブランド化を進めるとともに、HP等における情報発信等により、国民の食文化に対する理解を促進。
- 実施主体：民間団体(委託) ● 事業期間：令和3年度～

② 食文化振興加速化事業(新規) 40百万円(—)

- 「和食」のユネスコ無形文化遺産登録10周年等を契機としたイベントの開催等を通じて、国内外に食文化の魅力を発信。 ● 実施主体：民間団体(委託)



3. 食でつながる日本の文化認定事業 32百万円(47百万円)

- 食にまつわる文化の魅力の発信等の取組を認定・支援。
- 実施主体：民間団体等(委託)
- 事業期間：令和4年度～令和8年度(予定)

4. 調査研究 9百万円(32百万円)

食文化の無形の文化財登録等に向けた調査 等

- 実施主体：民間団体等(委託)

アウトプット(活動目標)

- 形成したストーリー取組モデルの数

令和5年	令和6年	令和7年
10件	10件	10件

- 支援した食文化振興の取組の件数

令和5年	令和6年	令和7年
4件	4件	4件

アウトカム(成果目標)

初期(令和6年頃)
食文化の文化財への登録等に向けた情報が蓄積。

中期(令和9年頃)
食文化の文化財への登録等の実績が増加。

長期(令和12年頃)
民間主導の食文化振興の取組が活性化。

インパクト(国民・社会への影響)、目指すべき姿

- 食文化の明確化・価値化と情報発信を進めることにより、国民の中で食文化の文化的価値に対する気づきを醸成。
 - 食文化を活用した経済効果の創出の方策の構築・取組の支援等により、民間主導の食文化振興の取組を促進。
- ⇒ 持続可能な食文化振興が実現。

今後の食文化振興の在り方について ～日本の魅力ある食文化を未来につなげるために～ (概要) (抄)

令和3年3月
食文化WG

第4章 食文化振興の課題

- 1. 食文化に対する国民の認識**：国内では、食を文化として捉える意識が薄い。地域の食文化の価値に地元の人が気付いていないことが多い。
- 2. 継承活動**：基本となる家庭での食文化継承に課題。過疎化等により地域の食文化の担い手が不足。日本料理等の継承者の減少。
- 3. 文化財保護法に基づく保存・活用**：食文化が文化財保護法の対象になり得るとの認識が無い。文化財指定等に必要な学術的価値判断の基盤が未整備。芸術性については識者による評価が必要。
- 4. 国内外への発信**：観光や輸出促進につながる食のブランディング等に有用な食文化の価値付けが不十分。各地の食文化を国外を含む地域外に発信する取組が弱い。
- 5. 推進体制**：担い手間の連携、産学官の関係者を巻き込む取組が不十分。
- 6. 研究基盤の構築**：食文化を総合的に研究する体制が未成熟。調査記録へのアクセスが容易でない。研究者の発表・交流の場が少ない。

第5章 食文化振興の基本理念

1. 目指すべき姿

- 食文化が我が国の誇る文化として国民に広く認識される。
- 食に関する多様な習俗・技術が文化財として適切に評価され、保存・活用される。
- 国内各地で特色ある食文化が継承されるとともに、新たな食文化が創造される。
- 海外で我が国の食文化への評価が一層高まり、日本の食・食文化の普及が進むとともに、食を目的とした訪日客が増加する。
- 料理だけでなく食材、器、提供の場なども含めて、包括的に食文化として振興される。
- 食文化研究の基盤が構築され、学術的知見が集積・活用される。

令和3年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の概要（調査研究）

- 各地域の特色ある食文化の継承・振興に取り組む10団体を採択し、文化財登録に向けた調査研究、地域での保護継承、国内外への魅力発信等の取組を支援し、モデル事例を創出。
調査研究事業においては、それぞれの食文化に関する文献調査、現地調査等を実施して調査報告書を取りまとめた。

○ 京料理【京都府】

京都に伝わる出汁を基本とする調理法によって創作される料理と、それを盛りつけ、配膳し、しつらえの中でもてなす料理文化



○ まめぶ【岩手県久慈市】

醤油味のだしにクルミや黒砂糖が入った「まめぶ」という団子を入れた汁物は、地域の慶弔時に欠くことのできない行事食



○ つるおか伝統菓子

【山形県鶴岡市】

江戸時代から城下町鶴岡に伝わる「鶴岡雛菓子」、灰汁を利用した伝統菓子「笹巻」、「とちもち」



○ しもつかれ【栃木県】

鬼おろしでおろした大根や塩鮭の頭、大豆、酒粕などを煮込んだ栃木県の郷土料理、初午の日に作り稲荷神社にお供える



○ 能登の発酵食

【能登半島広域観光協会】

能登半島では、日本三大魚醤の「いしり」や「かぶらずし」など独自の発酵食文化が受け継がれている



○ 小鯛のささ漬

【福井県小浜市】

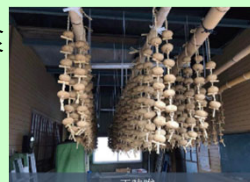
都への贈答食として発展した「小鯛のささ漬」には、千年の時間を重ねた御食国の加工技術が凝縮されている



○ 味噌及び発酵調味料

【京都府立大学】

味噌は和食において歴史的・技術的に重要度が高く、地理的な特色も多様であり、本の飲食文化の形成に寄与してきた



○ にし阿波の雑穀食

【徳島県】

急傾斜地が大半を占める自然条件を背景に、そば米がゆや、きび・ひえ料理などの雑穀料理が伝統的に食されてきた



○ 甑島のすず

【甑の旅ソムリエ協議会】

東シナ海に浮かぶ甑島では、地理的隔たりや歴史的背景により、「すず」など独自の食文化が育まれてきた



○ フーヌイユの食文化

【日本スローフード協会】

沖縄県国頭村では、伝統的なフーヌイユ（シイラ）漁と加工技術、行事食としての食文化が受け継がれてきた



各団体を取りまとめた調査報告書等は、文化庁ホームページに掲載しています。

ウェブサイト『食文化ストーリー 活動実績』と検索🔍

令和3年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の概要（保護継承、発信等）

- 保護継承事業においては、地域の食文化の継承を目的としたシンポジウム、食育授業、市民講座の開催等の取組が実施された。
発信等事業においては、地域の食文化の魅力を発信するための映像制作、食文化体験ツアーの試行等の取組が実施された。

食育授業・市民講座

「まめぶ」未来継承講座（久慈市）

市内の小中学校で郷土食「まめぶ」の体験講座を開催



「宜名真のフーユイヌ」 絵本製作・読み聞かせ会

（一般社団法人 日本スローフード協会）
地域内外の子ども達がフーユイヌの食文化を理解を深めることができるよう絵本を制作し、読み聞かせ会を開催



外国人向け講習会（鶴岡市）

市内在住の外国人を対象とした鶴岡雑菓子の体験講習会を開催



玉味噌づくりワークショップ （京都府立大）

岐阜県関市下之保地区で継承される「味噌玉の醤油漬け」に用いられる味噌玉作りを開催



映像制作

以下の団体では、地域の食文化の魅力を発信するための映像を制作

まめぶ （久慈市）



能登の発酵食 （能登半島 広域観光協会）



つるおか伝統 菓子 （鶴岡市）



京料理 （京都府）



しもつかれ （栃木県）



にし阿波地域の 雑穀食 （徳島県）



シンポジウム

能登発酵食オンラインシンポジウム （能登半島広域観光協会）

能登の発酵食の特徴と未来をテーマにしたシンポジウムを開催



『若狭小浜小鯛ささ漬誕生の謎に 迫る』（小浜市）

御食国若狭小浜の食文化の集大成である小鯛ささ漬の加工技術や歴史



食文化体験ツアー

甕島を味わう食の旅モニター ツアー（薩摩川内市甕島）

地域の方との交流や食文化体験を組み込んだモニターツアーを実施



信州諏訪の文化を訪ねる（京都府立大）

在日フランス人を対象とした諏訪の食文化、歴史等に関するガイドツアー



【R3食文化ストーリー事業】

採択地域における研修、講習会、ワークショップ等の開催一覧

No.	採択地域	研修、講習会、ワークショップ等の名称	開催日
1	久慈市	まめぶ継承講座	R3. 12. 4
2		まめぶ未来継承講座（来内小学校）	R3. 12. 1
3		まめぶ未来継承講座（山形小学校）	R3. 12. 3
4		まめぶ未来継承講座（山形中学校）	R3. 12. 14
5		山形歴史街道「まめぶ」講座	R3. 11. 13
6		まめぶ食フェスタ・調理体験会	R4. 1. 15～16
7	鶴岡市	市民向け鶴岡伝統菓子体験教室	R3. 9. 1～2
8		外国人向け鶴岡伝統菓子体験教室	R4. 2. 23
9	能登半島広域観光協会	発酵食オンラインワークショップ（山里編）	R3. 11. 21
10		発酵食オンラインワークショップ（里海編）	R4. 1. 29
11		能登発酵食オンラインシンポジウム	R4. 3. 13
12	小浜市	「若狭小浜小鯛ささ漬誕生の謎に迫る」（シンポジウム）	R4. 2. 26
13	京都府立大学	玉味噌づくり（味噌ワークショップ）	R4. 1. 10
14		味噌文化研究シンポジウム	R4. 1. 22
15	徳島県	「にし阿波地域の雑穀食文化」講演会	R3. 11. 6
16		にし阿波雑穀食文化シンポジウム	R4. 3. 6
17		にし阿波雑穀食文化ワークショップ	R4. 3. 21
18		食文化継承のための地域学習（東祖谷小学校）	R3. 10. 18
19		食文化継承のための地域学習（貞光小学校）	R3. 11. 12
20	甕の旅ソムリエ協会	甕島内各地区の食継承者との実習	R3. 11. 21～11. 23
21		甕島の食の料理教室	R4. 3. 21
22	日本スローフード協会	村内若手漁師等へのインターンシップ（パヤオづくり）	R3. 11. 16
23		村内若手漁師等へのインターンシップ（漁）	R3. 11. 25
24		村内若手漁師等へのインターンシップ（捌き、干し作業）	R3. 12. 2
25		「フーヌイユの絵本」の読み聞かせ会	R4. 2. 13

【R4食文化ストーリー事業】

採択地域における研修、講習会、ワークショップ等の開催一覧

No.	採択地域	研修、講習会、ワークショップ等の名称	開催日
1	富谷市	事業キックオフシンポジウム	R4. 10. 15
2		みやぎの大豆ワークショップ	R4. 12. 17
3		調査研究成果発表会	R5. 2. 26
4	鶴岡市	とちもち体験教室	R4. 10. 5、13、27
5		笹巻体験教室	R4. 10. 4、12、19
6		鶴岡雛菓子体験教室	R5. 1. 29
7		「笹巻・とちもち」シンポジウム	R4. 10. 23
8		「鶴岡雛菓子」シンポジウム	R5. 1. 29
9	柳津町	笹巻きワークショップ	R4. 7. 26、8. 2
10		機械そばワークショップ	R5. 2. 18
11		奥会津の保存食ジュニア体験会（中学生対象）	R4. 12. 6、13、14
12		総合会議（地域住民、担い手対象）	R4. 7. 26、R5. 2. 22
13		奥会津の保存食体験会「ままんま博」	R5. 2. 18、3. 4
14	栃木県	しもつかれシンポジウム	R5. 2. 4
15		しもつかれ料理教室	R5. 2. 26
16	輪島市	輪島酒造習俗ラウンドミーティング&酒蔵見学2023	R5. 3. 13
17	敦賀市	おぼろ昆布かき実演会（in パリ）	R4. 10. 17～18
18		おぼろ昆布かきの体験会（国内）	R5. 3. 21
19	一般社団法人下呂温泉観光協会	食文化ミニ講座と調理実習会の開催	R4. 11. 26
20	西尾茶協同組合	首都圏の食イベントで碾茶食ブースを出展・食文化発信	R5. 1. 18～19
21		西尾の抹茶の日（体験イベント）	R5. 2. 12
22	伊勢市	シンポジウム「伊勢うどんの魅力に迫る」	R5. 2. 23
23	太地町	調査研究現地報告会	R5. 3. 9
24		首都圏の展示会で太地町鯨食ブースを出展・食文化発信	R5. 2. 15～17

登録無形文化財の登録について（令和3年12月2日告示）

無形文化財の登録について（食文化）

〔 名 称 〕 伝統的酒造り

〔 分 類 〕 生活文化

〔適用登録基準〕

（二）生活文化に係る歴史上の意義を有するもの



水分調整



こうじ造り

〔概要〕

- 伝統的酒造りとは、酒生産の根幹の過程（原料の水分調整・こうじ造り・もろみ管理）において、伝統的に培われてきた判断方法と手作業を駆使することで、吟醸酒等を作り出すわざのこと。
- 奈良時代にカビを用いた製法の存在が確認でき、室町時代に我が国独自のわざの原型が成立し、江戸時代に洗練され（寒造り・三段仕込み等）、昭和中期に完成された。
- 酒造りでは巧緻なわざを用いることで、味や香り等に関する多様な表現が可能となっている。



もろみ管理

保持団体の認定について

〔 保 持 団 体 の 名 称 〕 日本伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会
（令和3年4月設立） （R5.3現在会員数：865名）

〔 代 表 者 〕 会長 小西 新右衛門

〔 事 務 所 の 所 在 地 〕 東京都港区

〔保持団体の登録基準〕 登録無形文化財に登録される生活文化を体得し、かつ、これに精通している者が主たる構成員となっている団体。

〔 概 要 〕 酒造りのわざの保存及び伝承等を図る目的で設立された団体。

令和4年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業採択団体一覧

○令和4年度の応募件数は27自治体・団体、うち13自治体・団体を採択。

	助成団体・事業名	概要
1	【宮城県富谷市】 「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト	伊達政宗から続く仙台藩では、仙台味噌やずんだ餅など、大豆を原料とする食文化が受け継がれてきた。
2	【山形県鶴岡市】（継続） つるおか伝統菓子伝承事業	北前船で伝わった京都の文化に由来する鶴岡雛菓子や、灰汁を利用した笹巻、とちもちなど鶴岡の伝統菓子
3	【JTB総合研究所】 山形県遊佐町における伝統的行事文化における食文化継承事業	遊佐町ではユネスコに登録された遊佐の小正月行事など、祖霊信仰と結びついた行事食が根付いている。
4	【福島県柳津町】 奥会津「命をつなぐ」伝統保存食文化調査・継承事業	1年のうち5か月は雪で閉ざされる柳津町では、多彩な保存食と発酵食で命をつなぐ食文化が形成された。
5	【栃木県】（継続） とちぎの食文化調査研究発信事業	「しもつかれ」は初午の日に作り、稲荷神社に供える行事食であり、栃木県の代表的な郷土食。
6	【輪島市文化財総合活用実行委員会】 「能登杜氏」により継承された奥能登の酒造産業・技術・文化に関する学術調査研究・発信	日本4大杜氏の一つである「能登杜氏」には、酒造技術をはじめ醸造習俗や松尾神社への信仰など多岐にわたる文化が育まれてきた。
7	【福井県敦賀市】 和食を支える「敦賀昆布ストーリー」創出・発信事業	北前船の中継港である敦賀は、近世以降昆布の一大集積地となり、おぼろ昆布などの昆布文化が発展した。

	助成団体・事業名	概要
8	【福井県小浜市】（継続） 次代へ継承 都への贈答食文化「御食国ストーリー」創出発信事業	若狭は古来、御食国として都の食文化を支えてきた。素材の味を損なわない絶妙の一汐と酢しめの技術は、御食国食文化の到達点として価値がある。
9	【下呂温泉観光協会】 下呂市を彩る食文化の文化財登録を目指して ～朴葉寿司 その風土・歳時記・歴史・味覚・未来～	酢飯と魚や山菜などの具材を朴葉で包んだ朴葉寿司は、行事食や農作業の携帯食として受け継がれてきた。
10	【西尾茶協同組合】 西尾の碾茶食文化の再発見事業	江戸時代から伝統的な抹茶製法が受け継がれており、抹茶の原料である碾茶をそのまま食する食文化もある。
11	【伊勢市】 伊勢うどん魅力発信事業	太い麺に甘辛いタレを絡めた伊勢うどんは、伊勢神宮への参拝客にも愛された伊勢の郷土食である。
12	【太地町教育委員会】 太地町を中心とする熊野灘周辺地域の鯨食文化の調査・発信事業	熊野灘周辺地域では、鯨を余すところなく利用する加工技術、鯨料理など、鯨食文化が受け継がれてきた。
13	【鹿児島県】 かごしまの食文化（焼酎）調査事業	焼酎は鹿児島の食文化を代表する存在であり、習俗慣習や民俗芸能など県民の生活に密接に関わっている。

※食文化の概要については、助成団体の申請書から抜粋。

食文化機運醸成事業（100年フード）の概要

100年フード

文化庁は、世代を超えて地域で受け継がれ愛されてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、文化庁とともに継承していくことを宣言する自治体・団体を募集。

<募集部門>

- ① **伝統**の100年フード ～江戸時代から続く郷土の料理～
- ② **近代**の100年フード ～明治・大正に生み出された食文化～
- ③ **未来**の100年フード ～目指せ 100年！～

○ 100年フードの認定

令和3年度には131件、令和4年度には70件の**計201件**を100年フードとして認定。

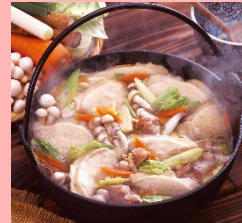
認定された100年フードについては、**ロゴマーク**を配布するとともに、文化庁YouTubeチャンネルで100年フードの語り部動画を紹介したり、全国の100年フードを巡るスタンプラリーを開催するなど認知度向上に向けた取組を実施。

100年フードロゴマーク →



100年フード 認定事例

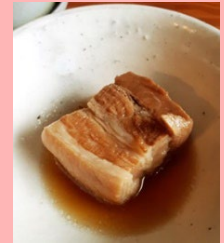
伝統の100年フード部門



八戸せんべい汁
(青森)



太巻き祭り寿司
(千葉)



ラフテー
(沖縄)

近代の100年フード部門



ジンギスカン
(北海道)



静岡おでん
(静岡)

未来の100年フード部門



円盤餃子（福島）



日生カキオコ
(岡山)

「100年フード」の報道実績、ロゴマークの活用事例



- 100年フードの公表後、地方紙・地方局を中心に、地域で認定された100年フードを紹介する報道が数多くなされています。また、各認定団体においては、SNS等による情報発信に加え、記念商品の発売、ロゴマークの活用などの取組がスタートしています。

NHK地方局や地方紙での報道



■NHK兵庫、NHK愛媛、青森テレビ、高知さんさんテレビ、群馬テレビ（ほか）NHK福岡、NHK大分、NHK鳥取、NHK島根、NHK和歌山、NHK関西（等）

30紙を超える全国の地方紙（地方版）にも掲載

読売新聞 毎日新聞 日本経済新聞 東京新聞 茨城新聞
朝日新聞 京都新聞 神戸新聞 岐阜新聞 陸奥新報 #gunma 河北新報
DIGITAL 中国新聞 中日新聞 大分合同新聞 富山日日 北海道新聞 沖縄タイムス

記念商品の発売・ロゴマークの活用

- ローソン×「海軍ゆかりの食文化」
認定記念「舞鶴海軍カレーパン」を発売



- 熊谷市役所本庁舎にて
「五家宝」の懸垂幕

- 兵庫県「明石焼（玉子焼）」
ステッカーを市内の飲食店
50店に配布



日本テレビ「世界一受けたい授業」（4月15日放送）

- 番組では、全国の100年フードを紹介。



「100年フード」都道府県別一覧（北海道・東北・関東・甲信越・東海）

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	5		ジンギスカン	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
青森県	2	清水森ナンバー升漬 八戸せんべい汁		
岩手県	6	一関・平泉の伝統的なもち食文化		盛岡三大麺（わんこそば、盛岡じゃじゃ麺、盛岡冷麺）
		わんこそば		
		まめぶ		
		じゅうね餅		
宮城県	3	南部鼻曲がり鮭の新巻鮭		
		はらこめし		
		けの汁		
		ほや雑煮		
秋田県	5	きりたんぼ	ジャンボうさぎ料理	秋田かやき
		白餅		横手やきそば
山形県	5	笹巻		酒田のラーメン
		むきそば		蔵王温泉ジンギスカン
		山形芋煮		
福島県	13	いもずいも	喜多方ラーメン	円盤餃子
		こづゆ	ラジウム玉子	クリームボックス
		ベンケイ		あんこうのどぶ汁
		いかにんじん		サンマのポーポー焼き・サンマのみりん干し
		山都そば		メヒカリの唐揚げ
		うにの貝焼		
茨城県	3		ほしいも	笠間の栗菓子文化
			牛久ワイン	
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	群馬のソースカツ丼	
		桐生うどん		
		孀恋くろこ		
埼玉県	6	草加せんべい	フライ・ゼリーフライ	
		五家宝		
		妻沼のいなり寿司		
		煮ぼうとう		
		狭山茶		
千葉県	1	太巻き祭り寿司		
東京都	1	武蔵野地域のうどん文化		
神奈川県	5	小田原蒲鉾		サンマーメン
		曽我の梅干し		
		厚木のとん漬		
		大山のきやらぶき		
新潟県	6	えご	へぎそば（十日町市・小千谷市）	背脂ラーメン
		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）～		
富山県	5	ます寿し	五箇山かぶら甘酢漬	
		大門素麺		
		氷見のぶり食文化		
		よごし		
石川県	2	美川のふぐの子糠漬		
		小松うどん		
福井県	9	若狭地方のニシンのすし	福井のソースカツ丼	若狭おばま醤油干し
		はまなみそ		ボルガライス
		越前北前料理		
		半夏生さばの食文化		
		へしこ		
山梨県	2	勝山北谷の鯖の熟れ鮓し		
		ほうとう		あけぼの大豆納豆
長野県	3	謙信ずし（笹ずし）		美味だれ焼き鳥
		矢島凍み豆腐		
岐阜県	7	朴葉寿司（白川町、下呂市・恵那市）	寝寿司（ねずし）	
		朴葉の食文化		
		岐阜の鵜匠家に伝わる鮎鮓		
		へば甘露煮	大歳のごつつお	
静岡県	6	大井川のお茶請け食文化	静岡おでん（しぞーかおでん）	富士宮やきそば
		西伊豆しおかつお	桜海老の沖あがり	
		すわま		
愛知県	8	きしめん	高浜とりめし	へきなん焼きそば
		五平餅	ひきずり（名古屋コーチンのすき焼き）	瀬戸焼そば
			お平（おひら）	
			名古屋コーチンの食文化	

「100年フード」都道府県別一覧（関西・中国・四国・九州・沖縄）

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！～
三重県	4	石樽茶		四日市とんてき
		伊勢いもとろろ		
		梶賀のあぶり		
滋賀県	2	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～		
京都府	3	茶汁		松花堂弁当
		西京白みそ		
大阪府	3		大阪ワイン	高槻うどんギョーザ
			大阪の鉄板粉モン文化（お好み焼・たこ焼）	
兵庫県	8	ぼたん鍋	明石焼（玉子焼）	高砂にくてん
		西谷地区のちまき		佐用ホルモン焼きうどん
		出石皿そば		かつめし
		朝倉山椒を用いた食文化		
奈良県	1	三輪そうめん		
和歌山県	3	金山寺味噌/径山寺味噌	加太の煮あい	
		湯浅の醤油		
鳥取県	2	大山おこわ	いただき	
島根県	6	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		
岡山県	4	くさぎ菜のかけめし		日生カキオコ（カキ入りお好み焼き）
		津山の牛肉料理～そずり鍋、干し肉、ホルモンうどん、煮こごり、よめなかせ～		ひるぜん焼そば
広島県	5	魚飯	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～	備後府中焼き
		府中味噌		三原焼き
山口県	4	岩国寿司		
		あんご寿司		
		鯨肉郷土料理		
		ゆうれい寿司		
徳島県	5	阿波ういろ		島そうめん
		鳴門わかめ料理		「木頭ゆず」を使った郷土料理「かきまぜ」
		牟岐の押し寿司		
香川県	1	小豆島そうめん		
愛媛県	5	いぎす豆腐	津島の六宝	
		北条鯛めし	三津浜焼き	
		宇和島鯛めし		
高知県	9	カツオのたたき	へらずし	中日そば
		皿鉢料理		ゆのすの恵み料理
		ゆず料理		なすのたたき
		白玉糖		香南二塩焼そば
福岡県	7	北九州の糠の食文化		小倉焼うどん
		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		
佐賀県	3	福岡柳川／貝柱粕漬・海茸粕漬		
		ふなんこぐい（鮓の昆布巻き）	相知(おうち)高菜漬	佐賀シシリアンライス
長崎県	6	島原名物かんざらし	かんころ餅	
		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		
熊本県	2	球磨焼酎		
		阿蘇たかな漬		
大分県	3	頭料理		
		佐伯ごまだし		
		黄飯（おうはん）		
宮崎県				
鹿児島県	3	鹿児島壺造り黒酢		
		あくまき		
		なり味噌		
沖縄県	3	ラフテー		
			田芋（ターンム）料理	勝連のもずくてんぷら