

部門	100年フードの名称	都道府県	応募団体・組織名	100年フードの紹介文	写真
[1]伝統	八戸せんべい汁	青森県	八戸せんべい汁研究所	<p>八戸地方で200年以上も食べ継がれてきた郷土料理「八戸せんべい汁」。東北地方太平洋側北中部では、冷夏をもたらすやませに悩まされており、特に江戸時代の小氷期には稲作の不作対策として小麦や雑穀も栽培されてきました。練った小麦粉を焼いた煎餅を用いることで保存がきき、八戸せんべい汁は家庭料理として受け継がれてきました。肉や魚、野菜やきのこなどでダシを取った汁の中に、汁物専用の「おつゆせんべい」を最後に割り入れ、煮込んで仕上げます。鶏だしのしょう油系や魚だしの塩系、馬肉鍋に入れる味噌系など、様々な食べ方があります。美味しいダシ汁が沁み込んだせんべいのツルツル、モチモチした独特の食感は、まるでパスタのアルデンテのようです。どこか懐かしい、愛情を感じる味、家庭料理として食べ継がれてきた八戸せんべい汁で、身も心も温まる味わいを楽しんでみてはいかがでしょうか。</p>	
[1]伝統	山形芋煮	山形県	日本一の芋煮会フェスティバル協議会	<p>山形といえば「芋煮」！江戸時代から続く山形を代表する郷土料理です。江戸時代に河川舟運に携わる人々が河原で鍋をしたのが始まりとされます。そんな由来があることからか、「河原」で行うのが「山形風」。職場、家族、友人などの仲間たちが河川敷に集い、一緒に調理した芋煮を食べる「芋煮会」は秋の山形の風物詩です。</p> <p>同じ山形県内でも地域によって味付けや具材が異なり、自分の土地に対する思い入れが詰まっています。山形市など山形県内陸地方では、「さといも」、「牛肉」、「こんにゃく」、「ネギ」を基本とした「醤油味」ですが、日本海側の庄内地方では、「豚肉」を使用し、「味噌味」になります。時には、味や具材の違いにより、「芋煮論争」に発展することもあります。郷土愛ならではの。</p> <p>例年9月の第3日曜日には、「日本一の芋煮会フェスティバル」が開催されます。直径6.5mの日本一の大鍋と重機で、約30,000食分を超える食材を一気に調理する光景は、まさに「日本一」を名乗るにふさわしい芋煮会です。</p>	
[1]伝統	五平餅	愛知県	公益社団法人東栄町シルバー人材センター 設楽町観光協会 とよた五平餅学会	<p>代々受け継がれてきた奥三河地方の郷土食。ワラジを連想させる大きさは岐阜県、長野県の五平餅と比較しても特徴的です。昔からお客を迎えるおもてなしにたくさんの料理を作って出す風習があり、その流れを汲んで「わらじ」を連想する大きな五平餅ができました。年末年始や盆などの家族、仲間が集まった時には、家々から味噌や醤油の焼ける良い香りが漂います。</p> <p>名の語源は「最初に作った人が五平さんだった」など諸説ありますが、串に白米を練りつけた姿が、御幣に似ていることから御幣餅の名が付き、それが転じたとの説が有力です。春秋の「山の講」には、山の神の神前に五平餅を供える風習が残ります。</p> <p>おいしい五平餅の秘訣は3つ。一つは串の材料に素性のいい年輪の詰んだスギ材を選ぶこと。二つ目はつぶし足らずつぶし過ぎずの「半ごろし」状態に白米を練ること。三つめは味噌だれ（醤油だれ）の隠し味。クルミや蜂の子といった山の幸が加わることもあります。</p>	
[1]伝統	三輪そうめん	奈良県	奈良県三輪素麺工業協同組合	<p>いまから約1300余年を遡る昔のこと。日本最古の神社である三輪の大神神社で、飢饉と疫病に苦しむ民の救済を祈願したところ神の啓示を賜り、小麦を撒き、実りを水車の石臼で粉に挽き、湧き水でこね延ばして糸状にしたものが、そうめんの起源と伝えられています。</p> <p>後に、三輪そうめんはお伊勢参りの途中で訪れた人々を魅了し、手延べの製法も播州（兵庫県）、小豆島、島原へと伝わり、日本を代表する伝統食となりました。</p> <p>江戸時代には“大和の三輪そうめんは日本一”と「日本山海名物図鑑」で絶賛されています。</p> <p>素麺づくりは厳寒の冬、三輪の自然と風土を生かして製造されます。原材料は小麦粉、塩、綿実油といたってシンプル。受け継がれてきた伝統の技と、聖なる山から盆地に吹く北風がコシと深い味わいを引き出します。</p> <p>茹でのびしにくく、コシが保てる三輪そうめんは、冷やしても、温めても、炒めても美味しく、食べ方も自由自在です。</p>	