

令和6年3月5日

「100年フード」及び「食文化ミュージアム」を認定しました

文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、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ただく取組を進めるとともに、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、食の体験・情報発信施設等に関する情報を一体的に発信する「食文化ミュージアム」の取組を実施しています。

今般、応募があった団体、施設等について、有識者委員会による審査を行い、団体、施設等を追加認定しましたので、公表します。

○100年フードの認定概要

今回、応募のあった60件について、有識者委員会による審査を行った結果、認定基準を満たした50件を追加認定しました。

また、有識者からの評価が特に高かった5件を有識者特別賞としました。

詳しくは、以下の資料及び公式ウェブサイトを参照ください。

(別紙1) 「100年フード」都道府県別一覧

(別紙2) 「100年フード」有識者特別賞一覧

公式ウェブサイト URL <https://foodculture2021.go.jp/jirei/?area=hokkaido>

○食文化ミュージアムの認定概要

今回、応募のあった28件について、有識者委員会における審査を行った結果、認定基準を満たした21件を追加認定しました。

詳しくは、以下の資料及び公式ウェブサイトを参照ください。

(別紙3) 「食文化ミュージアム」都道府県別一覧

公式ウェブサイト URL <https://www.foodculture2021.go.jp/foodculturemuseum/>

【参考】「第二回100年フードサミット」の開催について

100年フードの取組を推進するため今年も「第二回100年フードサミット」を開催します。本サミットでは、各地の認定団体及びそれら団体と連携して100年フ

ードの継承や魅力発信に取り組むサポーター企業・学校の皆さんが登壇され、地域の食文化継承や魅力発信の取組について語ります。

また、サミット後の土日には、全国各地の農作物や加工品などが集まる都市型マルシェ「太陽のマルシェ」にも出店します。

(1) 第二回 100 年フードサミット

日時：令和 6 年 3 月 8 日（金）13:30～17:00

会場：九段会館テラス コンファレンス&バンケット 2 階「鳳凰」

（東京都千代田区九段南 1 丁目 6-5 九段会館テラス 2 階）

プログラム

第 1 部：シンポジウム 13:30～15:30

①全国に広がる 100 年フード～令和 5 年度の認定事例～

②サポーター企業・学校と取り組む新たな一歩

第 2 部：ビジネスマッチング（交流会） 16:00～17:00

申込受付サイト：<https://va.apollon.nta.co.jp/100nenfood2024/>

①現地参加（先着 150 名）

②オンライン参加（配信：Zoom）

(2) 太陽のマルシェ

開催日時：2024 年 3 月 9 日（土）10:00～16:00、10 日（日）10:00～16:00

会場：月島第二児童公園（東京都中央区勝どき 1-9-8）

URL：<http://timealive.jp/>

(別紙 4) 「100 年フードサミット」チラシ

<p><担当> 文化庁参事官(生活文化連携担当) 柴崎、三橋 東京都千代田区霞が関 3-2-2 電話：03-5253-4111（内線 4856）</p>
--

「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	・清水森ナンバー升漬 ・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 ・むぎそば ・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 ・ういの貝焼 ・ <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>塩川島モツ</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> ～なめろう、サンガ焼き、たたき、お刺身～		
東京都	3	・武蔵野地域のうどん文化（小平糴うどん、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 ・大山のきやらぶぎ		・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 ・美味だれ焼き鳥
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> 		
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 ・へば甘露煮 	<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・ビーフンチュー・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	・阿波ういろ ・鳴門わかめ料理 ・牟岐の押し寿司		・島そうめん ・「木頭ゆず」を使った郷土料理「かきまぜ」
香川県	1	・小豆島そうめん		
愛媛県	5	・いぎす豆腐 ・北条鯛めし ・宇和島鯛めし	・津島の六宝 ・三津浜焼き	
高知県	11	・カツオのたたき ・血鉢料理 ・ゆず料理 ・白玉糖 ・ <u>土佐宗田節</u> ・ <u>こけらずし</u>	・へらずし	・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	・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 ・ <u>えつ料理</u> ・ <u>筑前朝倉蒸し雑煮</u>		・小倉焼うどん
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	7	・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 ・ <u>島原手延そうめん</u>	・かんころ餅	
熊本県	2	・球磨焼酎 ・阿蘇たかな漬		
大分県	4	・頭料理 ・佐伯ごまだし ・黄飯（おうはん） ・ <u>戸次のほうちょう</u>		
宮崎県	3	・ <u>日向市細島の特徴的な魚食文化</u> ・ <u>菜豆腐</u>		・栗おはぎ
鹿児島県	5	・鹿児島島の壺造り黒酢 ・あくまき ・なり味噌 ・ <u>薩摩焼酎</u> ・ <u>奄美黒糖焼酎</u>		
沖縄県	4	・ラフテー ・ <u>ティビチ料理</u>	・田芋（ターンム）料理	・勝連のもずくてんぷら
計	250		155	37
				58

「100年フード」有識者特別賞一覧

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
[3]未来	石狩鍋	北海道	いしかり地産地消の店推進協議会石狩鍋部会（通称：あき味の会）	<p>「石狩鍋」は、生鮭のあらを使い、味噌仕立てでキャベツなどの西洋野菜、豆腐などを入れた北海道を代表する鍋料理です。もとは「だいなべ」と呼ばれる漁師が作業の合間に食べる料理だったと言われています。冷凍技術が未発達時代に生鮭のあらを使った料理が生まれたのは、鮭漁が盛んな石狩ならではです。また具材に用いられるキャベツなどは明治以降に栽培が広がったもので、北海道の開拓の歴史を反映しています。「石狩鍋」の命名は意外に遅く戦後のことで、石狩の鮭地引き網漁を見るために訪れた観光客に「石狩鍋」と名付けて提供したことに始まります。石狩町によるさけまつりキャンペーンで盛んに宣伝したほか、札幌の料理店で「北海道名物」として取り上げられたこともあり、急速に広まりました。北海道では、家庭ごとに具材やダシのとり方に多くのバリエーションがあり親しまれています。</p>	
[1]伝統	白石温麺	宮城県	白石市	<p>宮城県白石市の郷土料理「白石温麺（うーめん）」は、今から約400年ほど前の江戸時代に、白石城の城主・片倉小十郎が名付けたと言われています。通常の手延べそうめんは、麺と麺がくっつくことや乾燥を防ぐために油を塗っていますが、白石温麺は油を使わない製法が特徴です。また麺の長さが約9センチと短く、小さなお子さんやお年寄りも食べやすく作られています。市内には約15軒の白石温麺を提供する店舗と5軒の製麺所があり、400年経った今も市民から愛されるソウルフードとして親しまれています。伝統的な製法の乾麺・生麺は勿論、市内外にも広く召し上がって頂くために、カップ麺タイプやオリジナルのたれを開発するなど、常に進化を続けており、これからも親しまれる郷土料理として文化を守り続けています。</p>	
[1]伝統	いぶりがっこ	秋田県	秋田県いぶりがっこ振興協議会	<p>秋田では冬場の食糧確保のため、漬物など保存食を作る文化が根付いており「いぶりがっこ」も、保存食として根付いた秋田特有の食文化です。「いぶりがっこ」は大根の乾燥工程を燻製で行うという秋田独自の製法で造られた「たくあん漬け」です。パリパリとした食感と、芳醇で香ばしい燻しの香り、そして大根の甘みが一体となった独特の風味を持つ逸品です。一般的にたくあんは大根を天日干し後に漬け込みます。しかし秋田の冬の日照時間は少なく、気温も氷点下になることから、大根を屋外に干すことができませんでした。そこで、屋内の梁などに吊るして大根を干しました。囲炉裏の上に吊るされた大根は自然と燻され、その大根を漬けたことが「いぶりがっこ」の始まりとされています。秋田の厳しい冬の中、食を繋ぎながら少しでも家族に美味しいものを食べさせたいという先人たちの知恵と想いの結晶が秋田の伝統食品「いぶりがっこ」です。</p>	

「100年フード」有識者特別賞一覧

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	土佐宗田節	高知県	宗田節をもっと知ってもらいたい委員会	<p>太平洋に突き出た四国最南端の町、土佐清水の特産品である土佐宗田節はこれまでプロの料理人に愛されてきました。足摺沖の漁場では原料となるソウダガツオ（メチカ）が沢山取れる為、製造量は日本一です。この宗田節は一匹一匹手間を惜しまず作られ、濃厚なコクと香りのあるだしが取れ、蕎麦やうどんつゆには欠かせません。またタウリンやカルシウム、鉄分も豊富に含まれています。特に冬場に水揚げされるソウダガツオは寒メジカと呼ばれ風味と香り豊かなだしが出る最高級品として、高く評価されています。この宗田節ができるまでには実に10日間を要し、カビ付きを施す枯節は更に6か月間熟成させ出来上がります。また原料であるソウダガツオは曳縄漁法で、丁寧に竿を使って釣り上げられており、傷が付きにくく上質な土佐宗田節作りの原点となっています。職人たちはみな「よい節づくり」だけを目指し今日もソウダガツオと向き合い続けています。</p>	
[1]伝統	ティビチ料理	沖縄県	うるま市未来プロジェクトグループ	<p>琉球王国時代、中国の使者を迎えるための宮廷料理に、庶民には高級品であった豚肉が使われ、豚足を使ったティビチ料理も出されていました。その後、太平洋戦争により壊滅した沖縄は、人々の命とともに食文化も危ぶまれました。この状況を知ったハワイへ移民したウチナーンチュが、大量の豚と海を越え、1948年9月27日、現在のうるま市の米軍港に到着しました。その後、豚は繁殖し伝統料理のティビチ料理も守られました。うるま市は、9月27日を「海から豚がやってきた記念日」に制定し、食文化と歴史を継承しています。ティビチの煮付けは、ティビチをゆでこぼしアクを取り、その後、しょうゆ、塩、鰹だしで煮込み味を染みこませて完成です。ぷるぷるのコラーゲンが絶品で、タンパク質は健康長寿の源です。戦後のうるま市では、ティビチを入れた沖縄おでんやティビチそばが発祥し、今でも昔ながらの定食やおでん屋で様々なティビチ料理を味わえます。</p>	

「食文化ミュージアム」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博物館・美術館	②道の駅	③食関連施設
北海道	2	・民族共生象徴空間（ウポポイ）		・雪印メグミルク 酪農と乳の歴史館
青森県				
岩手県	2	・奥州市牛の博物館		・久慈市山村文化交流センター・おらほーる
宮城県	1		・道の駅かくだ	
秋田県	3		・道の駅おがち「小町の郷」	・旧勇駒酒造内 羽場こうじ茶屋 くらを ・安藤醸造 本店
山形県	1			・つるおか食文化市場 FOODEVER
福島県	3	・南相馬市博物館	・道の駅なみえ	・飯豊とそばの里センター
茨城県	1			・柴沼醤油醸造醤油工場
栃木県	3		・道の駅うつのみや ろまんちっく村	・岩下の新生姜ミュージアム ・若竹の杜 若山農場
群馬県	3	・製粉ミュージアム		・日本一しょうゆ 株式会社岡直三郎商店 大間々工場 ・こんにやくパーク
埼玉県	3	・入間市博物館		・川越市農業ふれあいセンター ・金笛しょうゆパーク
千葉県	5	・流山市立博物館	・道の駅鴨川オーシャンパーク	・キッコーマン国際食文化研究センター ・キッコーマンもの知りしょうゆ館 ・千葉県立房総のむら
東京都	8	・東京家政大学博物館 ・たばこと塩の博物館		・ガスミュージアム ・日本の酒情報館 ・大田区立大森 海苔のふるさと館 ・容器文化ミュージアム ・（公財）味の素食文化センター 食の文化ライブラリー/食文化展示室 ・國酒デジタルミュージアム
神奈川県	4			・漁港の駅 TOTOCO小田原（小田原漁港交流促進施設） ・鈴鹿かまぼこ博物館 ・新横浜ラーメン博物館 ・オギノパン本社工場直売店
新潟県	3			・イヨボヤ会館 ・縄文の里・朝日 ・体験工房 大源太
富山県	1			・源ますのすしミュージアム
石川県	4	・石川県立歴史博物館	・道の駅めぐみ白山 ・道の駅 一向一揆の里	・のと里山里海ミュージアム
福井県	2			・御食国若狭おぼま食文化館 ・越前そばの里 榊武生製麺
山梨県				
長野県	7	・豪商の館 田中本家博物館	・道の駅信州新野千石平	・戸隠そば博物館とんくるりん ・伊那市創造館 ・善光寺外苑 西之門 よしのや ・ハナマルキ みそ作り体験館 ・はびろ農業公園みはらしファーム
岐阜県	1			・みのかも文化の森/美濃加茂市民ミュージアム
静岡県	7	・千貫堤・瀬戸染飯伝承館	・物産販売所「いずもん」	・ふじのくに茶の都ミュージアム ・ふじのくに地球環境史ミュージアム ・KADODE OOIGAWA ・酪農王国オラッチェ ・清水すしミュージアム

「食文化ミュージアム」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博物館・美術館	②道の駅	③食関連施設
愛知県	14	・半田市立博物館	・道の駅 もっくる新城 ・豊橋市地域振興施設（道の駅とよはし） ・つくで手作り村	・國盛 酒の文化館 ・カクキュー八丁味噌（八丁味噌の郷） ・西尾市塩田体験館 吉良饗庭塩の里 ・半田赤レンガ建物（旧カプトビール工場） ・MIZKAN MUSEUM ・抹茶ミュージアム 西条園 和く和く ・篠島お魚の学校 ・食と健康の館 ・ <u>のだみそ株式会社 蔵の杜</u> ・ <u>株式会社おとうふ工房いしかわ</u>
三重県	4	・三重県総合博物館 ・ <u>鳥羽市立海の博物館</u>		・伊賀の里モクモク手づくりファーム ・せいわの里 まめや
滋賀県	1	・滋賀県立琵琶湖博物館		
京都府	6	・京都府立山城郷土資料館 ・ <u>京都文化博物館</u>		・京都国際マンガミュージアム ・京の食文化ミュージアム・あじわい館 ・京都太秦 Taiwa Museum（タイワミュージアム） ・ <u>森のステーションかめやま（天然砥石館、お家薬膳忘れな）</u>
大阪府	3			・泉大津市立池上曾根弥生学習館 ・コンペイトウミュージアム ・大阪木津地方卸売市場
兵庫県	1	・酒ミュージアム（公益財団法人 白鹿記念酒造博物館）		
奈良県				
和歌山県	2		・道の駅 たいじ	・角長醸造蔵 及び 角長「職人蔵」「湯浅しょうゆ資料館」
鳥取県	2			・鳥取県立むきばんだ史跡公園 ・とうふちくわL a b
島根県				
岡山県				
広島県	6	・ <u>ふくやま草戸千軒ミュージアム（広島県立歴史博物館）</u>		・三島食品資料館 楠苑 ・WoodEggお好み焼館 ・HAKKOパーク ・ <u>八天堂ビレッジ</u> ・ <u>豊平どんぐり村 そば道場</u>
山口県	1			・楠こもれびの郷
徳島県				
香川県	1			・マルキン醤油記念館
愛媛県	3		・道の駅みま ・ <u>道の駅 よしうみいきいき館</u>	・安岡蒲鉾 本社工場
高知県	2		・廓中ふるさと館 ・道の駅土佐さめうら	
福岡県	1			・博多の食と文化の博物館ハクハク
佐賀県	1			・村岡総本舗羊羹資料館
長崎県	3	・長崎歴史文化博物館	・道の駅 彼杵の荘・歴史民俗資料館	・しまばら湧水館
熊本県	1			・球磨焼酎ミュージアム 白岳伝承蔵
大分県				
宮崎県				
鹿児島県	3		・ <u>道の駅山川港活お海道</u>	・坂元のくろず「壺畑」情報館&レストラン ・バレル・バレープラハ&GEN(麴の里GEN)
沖縄県				



令和5年度 文化庁「食文化機運醸成事業」

交流会あり!

食関連業界、自治体関係者、学生の方などのご参加もお待ちしております!



第二回

100年フードサミット

令和6年 3/8 (金) 13:30-17:00 (会場参加/13:00開場・オンライン/13:20入室可能)

～100年フードでつながる人々の”わ”～

参加申込

こちらからお申し込みください!
(<https://va.apollon.nta.co.jp/100nenfood2024/>)



一般参加も可能!

100年フードの取組も3年目をむかえ、認定を記念したイベントが開催されたり、ロゴマーク入り商品の発売など、地域で、そして全国へと取組が広がっています。今年のサミットでは、各地の認定団体と連携して100年フードの継承や魅力発信に取り組むサポーター企業・学校の皆さんにも登壇いただきます。交流会やマルシェも開催しますので、ぜひご参加ください!

プログラム

13:30-15:30

1/ シンポジウム

①全国に広がる100年フード～令和5年度の認定事例～
令和5年度 有識者特別賞 表彰・事例紹介

②サポーター企業・学校と取り組む新たな一歩
100年フードサポーター企業・学校への感謝状贈呈・
パネルディスカッションなど

16:00-17:00

2/ ビジネスマッチング(交流会)

認定団体関係者との交流会・意見交換

※プログラムは現地参加のみ可能なものがございます。ご了承ください。

実施形態

1 現地参加 (先着150名)

会場：九段会館テラス コンファレンス&バンケット
(東京都千代田区九段南1丁目6-5 九段会館テラス
2階 バンケットホール鳳凰)

2 オンライン参加 配信：zoom

100年フードサミット開催後の週末に開催!

太陽のマルシェ 出店について

全国各地の農作物や加工品などが集まる都市型マルシェで、100年フードの商品を販売しますので、ぜひご来場ください。

100年フード「太陽のマルシェ」 開催概要

開催日時

2024年3月9日(土)、10日(日) 10:00～16:00

会場

月島第二児童公園(中央区勝どき1-9-8)

ファシリテーター



丁野 朗氏
公益社団法人
日本観光振興会
総合研究所 顧問



畑中 翔太氏
株式会社 dea 代表取締役



桑谷 理恵氏
東急ホテルズ&リゾーツ株式会社
松江エクセルホテル東急 販売促進支配人



中村 恵美氏
株式会社島原観光ビューロー
商品企画販売部販売3課 課長

パネリスト

石巻市桜坂高校高校生の皆さま
(はや雑煮 事例紹介)

一般社団法人石巻圏 観光推進機構 業務執行理事 斉藤 雄一郎氏

京都産業大学木原ゼミ
大学生の皆さま

(牟岐の押し寿司 事例紹介)