

## 「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、芳醇で香ばしい燻製の香り、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>	