

令和6年度「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	敦賀のおぼろ昆布	福井県	株式会社港都つるが観光協会、敦賀市、福井県昆布商工業協同組合	<p>かつて北前船を通じて敦賀には北海道から昆布を中心とした多くの品が荷揚げされ、上方（大阪）へ運ばれました。そして昆布の一大集荷地となった敦賀には多くの手すきおぼろ昆布職人が良質な昆布を求めて集うようになり、おぼろ昆布の一大産地となっていきました。おぼろ昆布とは、醸造酢に漬けて柔らかくした昆布の表面を専用の包丁で職人が1枚1枚丁寧に薄く削りだして作る食品です。すきたての昆布は空気のように軽く、食べた感触も空気をほおばったような感覚に始まり、後から昆布の旨味・甘味が口の中に湧き出してきました。また和食には欠かせない昆布の旨味を手軽に料理に浴えることができる魅力的な食品です。日持ちも良く（冷暗所で半年）、常備していろいろな料理に使うことができます。「おにぎりに巻く」「うどんやお吸い物に入れる」のが定番ですが、刺身に巻いて「簡易昆布締め」にしたり、冷奴やサラダの風味付けなどに使うのもおすすめです。</p>	
[1]伝統	伊勢うどん	三重県	伊勢市	<p>伊勢うどんは、伊勢地域の独特なうどん、太くてやわらかい麺に、少量のたまり醤油をベースにしたタレがかかった食べ物です。具材は刻みネギ程度で、あまり載せません。伝承によると、農民たちが麦を挽いてうどんを打ち、地味噌から取れた「たまり」をかけて食べたものをルーツとしています。伊勢市は古くから信仰されてきた伊勢神宮が所在し、全国から参宮者が集まった地です。このうどんは、うどん屋や茶屋で提供されるようになり、参宮者をもてなすために改良されてゆき、江戸時代中期には今日のようになっていました。この土地ならではの特徴的なうどんは、その美味しさと珍しさで、伊勢参りの記念に食べられ、帰った時に「食べてきた」と語り草にもなりました。伊勢市内で継承されてきた郷土食であり、現在でも市民にとっては日常的に食されるとともに、伊勢参りにおける代表的な食べ物のひとつとして、多くの観光客にも親しまれています。</p>	

令和6年度「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	京漬物すぐき	京都府	京都市農業協同組合	<p>すぐきは、京都市北区上賀茂地域に伝承する京の伝統野菜のひとつで、伝統の技と塩だけで漬け込まれた京都の冬を代表する漬物です。乳酸発酵による特有の酸味が特徴で、乳酸菌の一種であるラブレ菌が含まれており、近年、健康食材としても注目されています。その歴史は古く、起源は桃山時代ともいわれ、当初は上賀茂神社に奉仕する社家のみでつくられ、上層階級の贈答用の高級品として扱われていました。江戸時代後期になると上賀茂神社周辺の農家に受け継がれ、この地域に限り栽培されるようになりました。すぐきは、生産農家が栽培から加工・販売までを一貫して行っており、各家によって守り続けられてきた味や、長さ3～4mの丸太の先に重石をくくりつけ、テコの原理を応用して圧力をかける、この地特有の天秤押しなど、伝統的な生産技術があります。数百年にわたって受け継がれ、守り続けられてきた伝統の技を是非味わってください。</p>	
[1]伝統	柿の葉寿司	奈良県	奈良県	<p>「柿の葉寿司」は、江戸時代中頃から吉野川流域の家々で夏祭りのごちそうとして作られてきた奈良の郷土料理です。当時は行商人が和歌山方面で水揚げされ塩で締めた鯖を吉野まで売りに来ていました。海の幸が手に入りにくい奈良県では大変喜ばれました。しかし、塩締めした鯖はそのまま食べるには塩辛いので、薄くスライスした鯖をご飯にのせ、身近にあった柿の葉で包み、木桶や木箱に入れて重石で押しをかけるという手法でつくられてきました。</p> <p>現代では、製造・保存技術や輸送技術の発展のおかげで、季節を問わず、種類も豊富な柿の葉寿司を楽しむことができるようになりました。1個単位で買えるお店もありますので、食べ比べも楽しんでいただけます。また製造者も、県内30社を超え、奈良を代表するおみやげにもなっています。</p>	