

令和8年2月27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、地域で世代を越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く団体等の取組を支援しています。また、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ウェブ上の仮想ミュージアム「食文化ミュージアム」で一体的に発信しています。

今年度の募集に対して応募のあった団体、施設等について、有識者委員会による審査を行い、食文化、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46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29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3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) 令和7年度「100年フード」有識者特別賞一覧

公式ウェブサイトURL

<https://www.bunka.go.jp/seisaku/shokubunka/foodculture/hyakunenfood/jirei/>

○食文化ミュージアムの認定概要

今回、応募のあった21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19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.bunka.go.jp/seisaku/shokubunka/foodculture/foodculturemuseum/>

<担当> 文化庁参事官(生活文化連携担当)

長谷部、成田

東京都千代田区霞が関3-2-2

電話：03-5253-4111(内線4856)

「100年フード」都道府県別一覧

下線は令和7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	15		<ul style="list-style-type: none"> ・ジンギスカン ・釧路のそば 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・石狩鍋 ・ひる貝カレー ・豚丼 ・とまこまいホッキカレー ・ガタタン ・あげいも ・スパカツ ・<u>室蘭やきとり</u> ・<u>札幌スープカレー</u>
青森県	4	<ul style="list-style-type: none"> ・清水森ナンバー升漬 ・八戸せんべい汁 		<ul style="list-style-type: none"> ・十和田バラ焼き ・黒石つゆやきそば
岩手県	9	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・とりの貝がら焼き ・<u>べご汁</u> 		<ul style="list-style-type: none"> ・盛岡三大麺（わんこそば、盛岡じゃじゃ麺、盛岡冷麺） ・<u>遠野ジンギスカン</u>
宮城県	9	<ul style="list-style-type: none"> ・はらこめし ・けの汁 ・ほや雑煮 ・おぼろ汁 ・白石温麺 ・はっと ・<u>えび餅</u> 		<ul style="list-style-type: none"> ・石巻焼きそば ・<u>牛たん焼き</u>
秋田県	10	<ul style="list-style-type: none"> ・きりたんぼ ・白餅 ・西馬音内（にしもない）そば ・いぶりがっこ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャンボウさぎ料理 ・秋田の佃煮 	<ul style="list-style-type: none"> ・秋田かやき ・横手やきそば ・こさかまちかつらーめん ・鹿角ホルモン
山形県	7	<ul style="list-style-type: none"> ・笹巻 ・むきそば ・山形芋煮 ・むくり鮎 	<ul style="list-style-type: none"> ・冷たい肉そば 	<ul style="list-style-type: none"> ・酒田のラーメン ・蔵王温泉ジンギスカン
福島県	20	<ul style="list-style-type: none"> ・いもずいも ・こづゆ ・ベンケイ ・いかにんじん ・山都そば ・うにの貝焼 ・高田梅漬け ・<u>あわまんじゅう</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・喜多方ラーメン ・ラジウム玉子 ・郡山ブラック 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・塩川鳥モツ ・なみえ焼そば ・マミーすいとん ・<u>高寺芯そば</u>
茨城県	5	<ul style="list-style-type: none"> ・鮎甘露煮 ・霞ヶ浦北浦の魚介類食文化～佃煮・煮干し・釜揚げ～ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ほしいも ・牛久ワイン 	<ul style="list-style-type: none"> ・笠間の栗菓子文化
栃木県	4	<ul style="list-style-type: none"> ・しもつかれ ・<u>栃木上河内に伝わる「鮎の腐れ鮎」</u> 		<ul style="list-style-type: none"> ・宇都宮餃子 ・佐野のいもフライ
群馬県	5	<ul style="list-style-type: none"> ・焼きまんじゅう ・桐生うどん ・孺恋くろこ ・館林のうどん 	<ul style="list-style-type: none"> ・群馬のソースカツ丼 	

「100年フード」都道府県別一覧

下線は令和7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！～
埼玉県	8	<ul style="list-style-type: none"> ・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） 	<ul style="list-style-type: none"> ・フライ・ゼリーフライ 	<ul style="list-style-type: none"> ・こしがや鴨ネギ鍋
千葉県	4	<ul style="list-style-type: none"> ・太巻き祭り寿司 ・南房総地域のアジ文化～なめろう、サンガ焼き、たたき、お刺身～ 	<ul style="list-style-type: none"> ・鉄砲巻き 	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>勝浦タンタンメン</u>
東京都	3	<ul style="list-style-type: none"> ・武蔵野地域のうどん文化（小平糧うどん、村山かてうどん） 	<ul style="list-style-type: none"> ・桜鍋を中心とする馬肉食文化 	<ul style="list-style-type: none"> ・桑都・八王子のふるさと料理～桑都焼き・かてめし～
神奈川県	6	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・<u>建長汁（けんちん汁）</u> 		<ul style="list-style-type: none"> ・サンマーメン
新潟県	6	<ul style="list-style-type: none"> ・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）～ ・<u>長岡・中越地域の雪国発酵・保存食文化</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・へぎそば（十日町市・小千谷市） 	<ul style="list-style-type: none"> ・背脂ラーメン
富山県	6	<ul style="list-style-type: none"> ・ます寿し ・大門素麺 ・氷見のぶり食文化 ・よごし 	<ul style="list-style-type: none"> ・五箇山かぶら甘酢漬 ・富山湾のホタルイカ 	
石川県	4	<ul style="list-style-type: none"> ・美川のふぐの子糠漬 ・小松うどん ・白峰堅豆腐 ・かましりこ 		
福井県	10	<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鮨し ・敦賀のおぼろ昆布 	<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	6	<ul style="list-style-type: none"> ・ほうとう ・吉田のうどん ・上野原せいだ芋の食文化～せいだのたまじ、せいだ芋焼酎、せいだ芋のポテトフライ～ ・上野原酒まんじゅうの食文化 	<ul style="list-style-type: none"> ・甲府鳥もつ煮 	<ul style="list-style-type: none"> ・あけぼの大豆納豆
長野県	12	<ul style="list-style-type: none"> ・謙信ずし（笹ずし） ・矢島凍み豆腐 ・献上寒晒しそば ・やたら ・御幣餅（五平餅） ・小布施の栗菓子文化 ・<u>長野市の粉もの文化～そば、おやき、にらせんべい、おぶっこ、すいとん、こねつけ～</u> ・<u>天龍村の柚餅子</u> ・<u>ひだみの食文化～ひだみ餅、ひだみコーヒージェリー、ひだみ餡入りパイ～</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・小布施丸なすおやき 	<ul style="list-style-type: none"> ・美味だれ焼き鳥 ・ローメン
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 ・岐阜の鶴匠家に伝わる鮎鮓 ・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

「100年フード」都道府県別一覧

下線は令和7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！～
愛知県	14	<ul style="list-style-type: none"> ・きしめん ・五平餅 ・いなぶ桶茶 ・豊橋ちくわ ・豊川いなり寿司 ・<u>にかけうどん</u> ・<u>尾張なごやの郷土料理 おしもん・おこしもん</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 ・味噌煮込みうどん 	<ul style="list-style-type: none"> ・へきなん焼きそば ・瀬戸焼そば
三重県	10	<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 ・海の七草粥 ・桑名焼き蛤 ・伊勢うどん ・<u>てこね寿司</u> 		<ul style="list-style-type: none"> ・四日市とんてき ・津ぎょうざ ・亀山みそ焼きうどん
滋賀県	6	<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～ ・安土のふなやき ・大津のうなぎ食文化 ・石部のいもつぶし ・<u>近江商人の食文化～どろ亀汁（どろがめじる）・黄飯（きめし）～</u> 		
京都府	4	<ul style="list-style-type: none"> ・茶汁 ・西京白みそ ・京漬物すぐき 		<ul style="list-style-type: none"> ・松花堂弁当
大阪府	7	<ul style="list-style-type: none"> ・大阪だしうどん ・粟おこし 	<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） ・石切のおでん 	<ul style="list-style-type: none"> ・高槻うどんギョーザ ・大阪の鯨ハリハリ鍋
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	4	<ul style="list-style-type: none"> ・三輪そうめん ・吉野本葛 ・柿の葉寿司 		<ul style="list-style-type: none"> ・飛鳥鍋
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 ・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～ 		
岡山県	7	<ul style="list-style-type: none"> ・くさぎ菜のかけめし ・津山の牛肉料理～そざり鍋、干し肉、ホルモンうどん、煮ごり、よめなかせ～ ・備中鴨方手延べ麺 ・ふなめし ・<u>岡山ばらずし</u> 		<ul style="list-style-type: none"> ・日生カキオコ（カキ入りお好み焼き） ・ひるぜん焼そば
広島県	9	<ul style="list-style-type: none"> ・魚飯 ・府中味噌 ・かきの土手鍋 ・さつま 	<ul style="list-style-type: none"> ・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～ 	<ul style="list-style-type: none"> ・備後府中焼き ・三原焼き ・美酒鍋 ・いんおこ
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 		

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	8	・阿波ういろ ・鳴門わかめ料理 ・牟岐の押し寿司	・牟岐の浜節句弁当	・島そうめん ・「木頭ゆず」を使った郷土料理「かきまぜ」 ・御所のたらいうどん ・はんごろし
香川県	3	・小豆島そうめん ・讃岐うどん		・オリーブ新漬
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	12	・カツオのたたき ・皿鉢料理 ・ゆず料理 ・白玉糖 ・土佐宗田節 ・こけらずし ・柚子酢締めのおゆ姿寿司	・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	12	・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 ・えつ料理 ・筑前朝倉蒸し雑煮 ・糸島そうめんちり		・小倉焼うどん ・久留米焼きとり ・久留米ラーメン
佐賀県	5	・ふなんこぐい（鮎の昆布巻き） ・嬉野温泉湯どうふ ・須古寿し	・相知（おうち）高菜漬	・佐賀シシリアンライス
長崎県	8	・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 ・島原手延そうめん ・五島うどん	・かんころ餅	
熊本県	4	・球磨焼酎 ・阿蘇たかな漬 ・からし蓮根 ・南関そうめん		
大分県	5	・頭料理 ・佐伯ごまだし ・黄飯（おうはん） ・戸次のほうちょう ・りゅうぎゅう		
宮崎県	3	・日向市細島の特徴的な魚食文化 ・菜豆腐		・栗おはぎ
鹿児島県	9	・鹿児島島の壺造り黒酢 ・あくまき ・なり味噌 ・薩摩焼酎 ・奄美黒糖焼酎 ・始良の煮しめ ・ぶちむっちゃー ・つけ揚げ（さつま揚げ） ・がね		
沖縄県	5	・ラフテー ・ティビチ料理 ・ブクブクー茶	・田芋（ターンム）料理	・勝連のもずくてんぶら
計	329	204	44	81

令和7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
[3]未来	札幌スープカレー	北海道	カレーのマチさっぽろ推進委員会（カレーシティさっぽろ）	<p>日本全国にご当地カレーは数多くありますが、札幌スープカレーはまさに市民が育て上げたご当地グルメです。1971年に登場した薬膳カレーの「アジヤンタ」をルーツとし、1993年に「マジックスパイス」がその名を冠したことで歴史が始まりました。</p> <p>特徴は、ラーメンを愛する札幌っ子も納得の深いコクがあるスープに、こだわりのスパイスを合わせ、大きくカットされた北海道の素材を豪快かつ繊細に盛り付ける点にあります。決してルウカレーを薄めたものではなく、手間暇かけて作られる独自の料理です。</p> <p>2005年には大手メーカーとの共同開発により家庭用商品が登場し、外食と内食の両輪で食文化として定着しました。現在は食育や地域再発見の教材としても活用されており、老若男女で支えていきたい札幌が誇る素敵な食文化です。</p> <p>（引用：北海道現代史資料編3（社会・文化・教育）他）</p>	
[1]伝統	建長汁（けんちん汁）	神奈川県	公益社団法人鎌倉市観光協会	<p>建長汁（けんちん汁）は、たっぷりの野菜に豆腐を加えた汁物です。時代や地域を問わず、日本中の食卓で普遍的に親しまれている家庭料理ですが、そのルーツは神奈川県鎌倉市の禅寺・建長寺にあり、「建長寺汁」がなまったものと言われています。</p> <p>鎌倉時代、建長寺を開いた蘭溪道隆禅師が、野菜を油で炒めてから煮込む調理法を伝えました。ある禅僧が豆腐を崩してしまった際、禅師がそれを無駄にせず鍋に入れたという逸話から、豆腐は手で崩して入れるのが習わしです。</p> <p>お寺で生まれた精進料理であるため、肉や魚は使いません。本来捨ててしまう皮や根も使い、命を無駄なく活かす「もったいない」の心を伝える料理でもあります。一杯のお椀の中には、日本人が大切にしてきた精神が凝縮されています。その慈しみ深い味わいは、今もなお私たちの心と体を満たす日常の味として、大切に受け継がれています。</p>	

令和7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	てこね寿司	三重県	志摩市	<p>志摩を代表する名物「てこね寿司」は、古くから漁業が盛んな志摩市志摩町和具の漁師が、かつお船に乗って一本釣りでかつおを獲り、忙しい漁の合間に船の上で食事をとる際に、かつおを刺身にして醤油に漬け、ご飯に混ぜて手軽に食べたのが始まりで、手でこねて作ったことから「てこね寿司」と言い伝えられている漁師の料理です。</p> <p>明治時代には、漁師の家庭や地域の人々にも広まり、家庭料理として受け継がれるようになり、祭りや来客時に出されるようになりました。</p> <p>昭和時代になると、志摩地方の代表的な郷土料理として位置づけられ、伊勢志摩を訪れる観光客にふるまわれ、現在も市民のソウルフードであり、地元の名物として観光客にも親しまれています。</p>	

「食文化ミュージアム」都道府県別一覧

下線は令和7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	3	・奥州市牛の博物館	・道の駅 <u>遠野風の丘</u>	・久慈市山村文化交流センター・おらほーる
宮城県	2		・道の駅かくだ	・鐘崎総本店 笹かま館
秋田県	4		・道の駅おがち「小町の郷」 ・道の駅かづの あんとらあ	・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	4	・南相馬市博物館	・道の駅なみえ	・飯豊とそばの里センター ・ <u>大七酒造 酒蔵</u>
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	5	・入間市博物館 ・ <u>鉄道博物館</u>		・川越市農業ふれあいセンター ・金笛しょうゆパーク ・ <u>草加市伝統産業展示室・売店ぱりっせ</u>
千葉県	7	・流山市立博物館 ・ <u>野田市郷土博物館・野田市市民会館</u>	・道の駅鴨川オーシャンパーク ・道の駅グリーンファーム館山	・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	11	・東京家政大学博物館 ・たばこと塩の博物館 ・ <u>東京農業大学「食と農」の博物館</u> ・ <u>お茶の文化創造博物館</u>	・道の駅八王子滝山	・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）味の素食の文化センター 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） ・鈴廣かまぼこ博物館 ・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	8			・イヨボヤ会館 ・縄文の里・朝日 ・体験工房 大源太 ・新潟市アグリパーク ・本間文庫にいがた食の図書館 ・新潟市食育・花育センター ・ <u>峰村商店味噌蔵</u> ・ <u>体感型酒蔵リゾート 五階菱</u>
富山県	1			・源ますのすしミュージアム
石川県	5	・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 ・ <u>やちや醸造地酒蔵</u>
福井県	2			・御食国若狭おばま食文化館 ・越前そばの里（株）武生製麺

「食文化ミュージアム」都道府県別一覧

下線は令和7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
山梨県				
長野県	8	・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 ・ 石井味噌 味噌蔵
岐阜県	2			・みのかも文化の森／美濃加茂市民ミュージアム ・ 山川醸造株式会社 醸造蔵
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
愛知県	15	・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 ・のだみそ株式会社 蔵の杜 ・株式会社おとうふ工房いしかわ ・和水香庵
三重県	5	・三重県総合博物館 ・鳥羽市立海の博物館		・伊賀の里モクモク手づくりファーム ・せいわの里 まめや ・調理実習研修施設 高校生レストラン「まごの店」
滋賀県	2	・滋賀県立琵琶湖博物館		・ 川島酒造・琵琶湖蒸溜所
京都府	9	・京都府立山城郷土資料館 ・京都文化博物館 ・ 京都鉄道博物館 ・ 月桂冠大倉記念館		・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） ・森のステーションかめやま（天然砥石館、お家菓膳忘れな） ・ atelier京ばあむ
大阪府	4			・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 ・ 浪花酒造地酒蔵
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」

「食文化ミュージアム」都道府県別一覧

下線は令和7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
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	・ふくやま草戸千軒ミュージアム（広島県立歴史博物館）		・三島食品資料館 楠苑 ・WoodEggお好み焼館 ・HAKKOパーク ・八天堂ピレッジ ・豊平どんぐり村 そば道場
山口県	1			・楠こもれびの郷
徳島県				
香川県	2			・マルキン醤油記念館 ・ ヤマロク醤油醸造所
愛媛県	3		・道の駅みま ・道の駅 よしうみいきいき館	・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			・ふくや味の明太子工場ハクハク
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	4		・道の駅山川港活お海道	・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) ・枕崎お魚センター
沖縄県	2			・雪塩ミュージアム ・ ブクブク茶屋(おきなわワールド内)

149

26

23

100