

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>	