

「100年フード」都道府県別一覧			下線は令和6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	13		・ジンギスカン ・釧路のそば	・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 ・ <u>とまこまいホッキカレー</u> ・ <u>ガタタン</u> ・ <u>あげいも</u> ・ <u>スパカツ</u>
青森県	4	・清水森ナンバー升漬 ・八戸せんべい汁		・十和田バラ焼き ・黒石つゆやきそば
岩手県	7	・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 ・ <u>としるの貝がら焼き</u>		・盛岡三大麺（わんこそば、盛岡じゃじゃ麺、盛岡冷麺）
宮城県	7	・はらこめし ・けの汁 ・ほや雑煮 ・おぼろ汁 ・白石温麺 ・ <u>はっと</u>		・石巻焼きそば
秋田県	10	・きりたんぼ ・白餅 ・西馬音内（にしもない）そば ・いぶりがっこ	・ジャンボうさぎ料理 ・ <u>秋田の佃煮</u>	・秋田かやき ・横手やきそば ・こさかまちかつらーめん ・ <u>鹿角ホルモン</u>
山形県	7	・笹巻 ・むきそば ・山形芋煮 ・ <u>むくり鮎</u>	・冷たい肉そば	・酒田のラーメン ・蔵王温泉ジンギスカン
福島県	18	・いもずいも ・こづゆ ・ベンケイ ・いかにんじん ・山都そば ・ういの貝焼 ・高田梅漬け	・喜多方ラーメン ・ラジウム玉子 ・郡山ブラック	・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 ・ <u>なみえ焼そば</u> ・ <u>マミーすいとん</u>
茨城県	5	・鮎甘露煮 ・ <u>霞ヶ浦北浦の魚介類食文化～佃煮・煮干し・釜揚げ～</u>	・ほしいも ・牛久ワイン	・笠間の栗菓子文化
栃木県	3	・しもつかれ		・宇都宮餃子 ・ <u>佐野のいもフライ</u>
群馬県	5	・焼きまんじゅう ・桐生うどん ・孺恋くろこ ・ <u>館林のうどん</u>	・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	・こしがや鴨ネギ鍋
千葉県	3	・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～	・ <u>鉄砲巻き</u>	
東京都	3	・武蔵野地域のうどん文化（小平糧うどん、村山かてうどん）	・桜鍋を中心とする馬肉食文化	・桑都・八王子のふるさと料理～桑都焼き・かてめし～

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！～
神奈川県	5	・小田原蒲鉾 ・曾我の梅干し ・厚木のとん漬 ・大山のきやらぶき		・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	6	・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 ・<u>富山湾のホタルイカ</u>	
石川県	4	・美川のふぐの子糠漬 ・小松うどん ・白峰堅豆腐 ・かましiriこ		
福井県	10	・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 ・<u>敦賀のおぼろ昆布</u>	・福井のソースカツ丼	・若狭おばま醤油干し ・ボルガライス
山梨県	6	・ほうとう ・<u>吉田のうどん</u> ・<u>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～</u> ・<u>上野原酒まんじゅうの食文化</u>	・<u>甲府鳥もつ煮</u>	・あけぼの大豆納豆
長野県	9	・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） ・<u>小布施の栗菓子文化</u>	・<u>小布施丸なすおやき</u>	・美味だれ焼き鳥 ・<u>ローメン</u>
岐阜県	6	・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	・寝寿司（ねずし） ・大歳のごつつお	
静岡県	6	・大井川のお茶請け食文化 ・西伊豆しおかつお ・すわま	・静岡おでん（しぞーかおでん） ・桜海老の沖あがり	・富士宮やきそば
愛知県	12	・きしめん ・五平餅 ・いなぶ桶茶 ・<u>豊橋ちくわ</u> ・<u>豊川いなり寿司</u>	・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	・へきなん焼きそば ・瀬戸焼そば
三重県	9	・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 ・<u>桑名焼き蛤</u> ・<u>伊勢うどん</u>		・四日市とんてき ・津ぎょうざ ・<u>亀山みそ焼きうどん</u>
滋賀県	5	・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		
京都府	4	・茶汁 ・西京白みそ ・<u>京漬物すぐき</u>		・松花堂弁当
大阪府	7	・<u>大阪だしうどん</u> ・<u>粟おこし</u>	・大阪ワイン ・大阪の鉄板粉モン文化（お好み焼・たこ焼） ・<u>石切のおでん</u>	・高槻うどんギョーザ ・<u>大阪の鯨ハリハリ鍋</u>

「100年フード」都道府県別一覧

下線は令和6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！～
兵庫県	8	・西谷地区のちまき ・出石皿そば ・朝倉山椒を用いた食文化	・ぼたん鍋 ・明石焼（玉子焼）	・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	・三輪そうめん ・ <u>吉野本葛</u> ・ <u>柿の葉寿司</u>		・飛鳥鍋
和歌山県	3	・金山寺味噌/径山寺味噌 ・湯浅の醤油	・加太の煮あい	
鳥取県	2	・大山おこわ	・いただき	
島根県	7	・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	6	・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、煮こごり、よめなかせ～ ・備中鴨方手延べ麺 ・ <u>ふなめし</u>		・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	・魚飯 ・府中味噌 ・かきの土手鍋 ・ <u>さつま</u>	・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～	・備後府中焼き ・三原焼き ・美酒鍋 ・ <u>いんおこ</u>
山口県	4	・岩国寿司 ・あんこ寿司 ・鯨肉郷土料理 ・ゆうれい寿司		
徳島県	7	・阿波ういろ ・鳴門わかめ料理 ・牟岐の押し寿司	・ <u>牟岐の浜節句弁当</u>	・島そうめん ・「木頭ゆず」を使った郷土料理「かきまぜ」 ・ <u>御所のたらいうどん</u>
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 ・皿鉢料理 ・ゆず料理 ・白玉糖 ・土佐宗田節 ・こけらずし	・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	10	・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 ・鶏ばっかけ ・福岡柳川／貝柱粕漬・海茸粕漬 ・えつ料理 ・筑前朝倉蒸し雑煮		・小倉焼うどん ・ <u>久留米焼きとり</u>
佐賀県	5	・ふなんこぐい（鮎の昆布巻き） ・ <u>嬉野温泉湯どうぶ</u> ・ <u>須古寿し</u>	・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 ・ <u>五島うどん</u>	・かんころ餅	

「100年フード」都道府県別一覧		下線は令和6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！～
熊本県	4	・球磨焼酎 ・阿蘇たかな漬 ・<u>からし蓮根</u> ・<u>南関そうめん</u>		
大分県	4	・頭料理 ・佐伯ごまだし ・黄飯（おうはん） ・戸次のほうちょう		
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	7	・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 ・<u>始良の煮しめ</u> ・<u>ぶちむっちゃー</u>		
沖縄県	5	・ラフテー ・ティピチ料理 ・<u>ブクブクー茶</u>	・田芋（ターンム）料理	・勝連のもずくてんぷら
計	300	184	44	72