令和8年10月20日 火曜日
100年フード：福岡県



八王子市学校給食センター　はちっこキッチン元八王子

100年フードを食べて食文化を学ぼう！

100年フードとは …

地域の食文化を、未来に向けて100年続けていくことを目指した、文化庁の取組です。現在、全国で329件の食文化が認定されています。

＼どうやったらなれるの？／

認定基準をかんたん紹介！



● その地域ならではの料理であること

その土地の自然や歴史、くらしの中から生まれた特別な料理である

● 代々、受け継がれてきたこと

親から子、子から孫へ、何世代も続いて食べられてきた料理で、
地域の人みんなが作ってきた料理である

● 「これからもずっと守ります！」と宣言している団体があること

地域の団体（市役所、観光協会、保存会など）が活動している

八王子市学校給食センター　はちっこキッチン元八王子

100年フードの3部門

1.伝統の100年フード部門

- 江戸時代から続く郷土料理

2.近代の100年フード部門

- 明治・大正時代に生み出され、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化

3.未来の100年フード部門

- 昭和以降に生まれ、100年続くことを目指す食文化

今回の地域と食文化は

福岡県

あごだし



福岡県は九州の北にあり、九州と本州を交通や産業で結ぶ大切な県です。

３つの海に面していて、新鮮な海の幸を味わうことができます。

今回の地域と食文化は

福岡県

あごだし

福岡県などの九州の北の地方では、トビウオを「あご」とよび、地域ごとにいろいろな食べ方で親しまれています。

その中でも、トビウオからとる「あごだし」は深いうま味とすっきりとした口当たりが特徴で、縁起の良い高級食材として親しまれています。

給食では具だくさんのすまし汁、「あごだしのふきよせ汁」をいただきます。

