令和8年11月9日 月曜日

100年フード（福島県いわき市）



八王子市学校給食センターはちっこキッチン楢原第一調理場

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　はちっこキッチン楢原第一調理場

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

福島県いわき市



いわき市は福島県の東南部にあります。「いわき七浜」と呼ばれる七つの浜があり、周辺には多くの漁港があります。１年を通していろいろな魚がとれます。

サンマのポーポー焼き

　サンマのすり身にみそやネギ、しょうがなどを混ぜてハンバーグのように丸めて焼いた、いわき市発祥の郷土料理です。

　サンマを焼くときに油で火がポーポーと燃え上がることから、この名前が付いたとも言われています。

　いわき市ではサンマのポーポー焼きの料理教室 を開催したり、給食で取り入れたりして、代々受け継がれるような取組が行われています。

