

# 令和8年5月26日(火) 100年フード「北海道」



★ セミノールオレンジ

★ 牛乳

★ キャベツのしょうが風味  
☺ 八王子産きゃべつ

★★★ 豚丼

★ 具だくさんみそ汁  
☺ 八王子産だいこん、たまねぎ、小松菜

# 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？／

## 認定基準をかんとん紹介！



### ● 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

## 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

おび ひろ し

# 北海道 帯広市



## 豚丼



- 十勝地方の中心都市で観光地
- 日本でもトップレベルの農業王国！  
特に小麦・豆類・じゃがいもを多く生産
- 全国でも有名な酪農地帯  
バターやチーズ、乳製品、食用肉の生産も盛ん
- 豚丼発祥の地で有名

「元祖豚丼」を生み出したのは、カフェで働いていたコックの阿部秀司さん。1930年代頃に戦争と不景気の中、庶民でも食べることができる味を目指しました。日本人が好きな甘辛い「鰻丼」をヒントにし、しょうゆベースの味を生み出しました。

その後、豚丼は帯広で有名になり、今では地域の人々や観光客から愛される「十勝・帯広名物」になりました。