

令和8年9月11日(金)

100年フード 四日市とんてき

★果物(みかん)

★スタミナキャベツ
☺八王子産にんにく使用

★牛乳

★とんてき
☺八王子産にんにく使用

★ごはん

★みそ汁
☺八王子産にんじん、長ねぎ使用

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



100年フードの3部門

1. 伝統の100年フード部門

2. 近代の100年フード部門

3. 未来の100年フード部門

100年フードを食べて食文化を学ぼう！

未来の100年フード部門

～ 目指せ、100年！～

今回の地域と食文化は・・・

三重県四日市市



よっかいち

四日市とんてき



四日市市

分厚い豚肉をにんにくと一緒に濃いめのたれでソテーし、たっぷりの千切りキャベツをそえた料理です。昔から、働く人が元気になるスタミナ料理として、街のいろいろな店で食べられています。

