

「100年フード」都道府県別一覧

下線は令和7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	15		・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 ・とまこまいホッキカレー ・ガタタン ・あげいも ・スパカツ ・<u>室蘭やきとり</u> ・<u>札幌スープカレー</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	9	・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 ・とりの貝がら焼き ・<u>べご汁</u>		・盛岡三大麺（わんこそば、盛岡じゃじゃ麺、盛岡冷麺） ・<u>遠野ジンギスカン</u>
宮城県	9	・はらこめし ・けの汁 ・ほや雑煮 ・おぼろ汁 ・白石温麺 ・はっと ・<u>えび餅</u>		・石巻焼きそば ・<u>牛たん焼き</u>
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 ・秋田の佃煮	・秋田かやき ・横手やきそば ・こさかまちかつらーめん ・鹿角ホルモン
山形県	7	・笹巻 ・むきそば ・山形芋煮 ・むくり鮎	・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	20	・いもずいも ・こづゆ ・ベンケイ ・いかにんじん ・山都そば ・うにの貝焼 ・高田梅漬け ・<u>あわまんじゅう</u>	・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 ・なみえ焼そば ・マミーすいとん ・<u>高寺芯そば</u>
茨城県	5	・鮎甘露煮 ・霞ヶ浦北浦の魚介類食文化～佃煮・煮干し・釜揚げ～	・ほしいも ・牛久ワイン	・笠間の栗菓子文化
栃木県	4	・しもつかれ ・<u>栃木上河内に伝わる「鮎の腐れ鮓」</u>		・宇都宮餃子 ・佐野のいもフライ
群馬県	5	・焼きまんじゅう ・桐生うどん ・孺恋くろこ ・館林のうどん	・群馬のソースカツ丼	

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！～
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	4	・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～	・鉄砲巻き	<u>・勝浦タンタンメン</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～
神奈川県	6	・小田原蒲鉾 ・曽我の梅干し ・厚木のとん漬 ・大山のきやらぶき <u>・建長汁（けんちん汁）</u>		・サンマーメン
新潟県	6	・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）～ <u>・長岡・中越地域の雪国発酵・保存食文化</u>	・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 ・富山湾のホタルイカ	
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 ・敦賀のおぼろ昆布	・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 ・吉田のうどん ・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～ ・上野原酒まんじゅうの食文化	・甲府鳥もつ煮	・あけぼの大豆納豆
長野県	12	・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） ・小布施の栗菓子文化 <u>・長野市の粉もの文化～そば、おやき、にらせんべい、おぶっこ、すいとん、こねつけ～</u> <u>・天龍村の柚餅子</u> <u>・ひだみの食文化～ひだみ餅、ひだみコーヒーズリー、ひだみ餡入りパイ～</u>	・小布施丸なすおやき	・美味だれ焼き鳥 ・ローメン
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

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！～
愛知県	14	・きしめん ・五平餅 ・いなぶ桶茶 ・豊橋ちくわ ・豊川いなり寿司 ・<u>にかけうどん</u> ・<u>尾張なごやの郷土料理 おしもん・おこしもん</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	・へぎなん焼きそば ・瀬戸焼そば
三重県	10	・石樽茶（いしぐれちゃ） ・伊勢いもとうろ ・梶賀のあぶり ・海の七草粥 ・桑名焼き蛤 ・伊勢うどん ・<u>てこね寿司</u>		・四日市とんてき ・津ぎょうざ ・亀山みそ焼きうどん
滋賀県	6	・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 ・<u>近江商人の食文化 ～どろ亀汁（どろがめじる）・黄飯（きめし）～</u>		
京都府	4	・茶汁 ・西京白みそ ・京漬物すぐき		・松花堂弁当
大阪府	7	・大阪だしうどん ・粟おこし	・大阪ワイン ・大阪の鉄板粉モン文化（お好み焼・たこ焼） ・石切のおでん	・高槻うどんギョーザ ・大阪の鯨ハリハリ鍋
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 ・吉野本葛 ・柿の葉寿司		・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	7	・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、煮ごり、よめなかせ～ ・備中鴨方手延べ麺 ・ふなめし ・<u>岡山ばらずし</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 ・さつま	・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 ・いんおこ
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		

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！～
徳島県	8	・阿波ういろ ・鳴門わかめ料理 ・牟岐の押し寿司	・牟岐の浜節句弁当	・島そうめん ・「木頭ゆず」を使った郷土料理「かきまぜ」 ・御所のたらいうどん ・<u>はんごろし</u>
香川県	3	・小豆島そうめん ・<u>讃岐うどん</u>		・<u>オリーブ新漬け</u>
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	12	・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 ・<u>柚子酢締めのおゆ姿寿司</u>	・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	12	・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 ・鶏ぼっかけ ・福岡柳川／貝柱粕漬・海茸粕漬 ・えつ料理 ・筑前朝倉蒸し雑煮 ・<u>糸島そうめんちり</u>		・小倉焼うどん ・久留米焼きとり ・<u>久留米ラーメン</u>
佐賀県	5	・ふなんこぐい（鮎の昆布巻き） ・嬉野温泉湯どうふ ・須古寿し	・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 ・五島うどん	・かんころ餅	
熊本県	4	・球磨焼酎 ・阿蘇たかな漬 ・からし蓮根 ・南関そうめん		
大分県	5	・頭料理 ・佐伯ごまだし ・黄飯（おうはん） ・戸次のほうちょう ・<u>りゅうぎゅう</u>		
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	9	・鹿児島県の壺造り黒酢 ・あくまき ・なり味噌 ・薩摩焼酎 ・奄美黒糖焼酎 ・始良の煮しめ ・ぶちむっちゃー ・<u>つけ揚げ（さつま揚げ）</u> ・<u>がね</u>		
沖縄県	5	・ラフテー ・ティビチ料理 ・ブクブクー茶	・田芋（ターンム）料理	・勝連のもずくてんぶら
計	329	204	44	81