

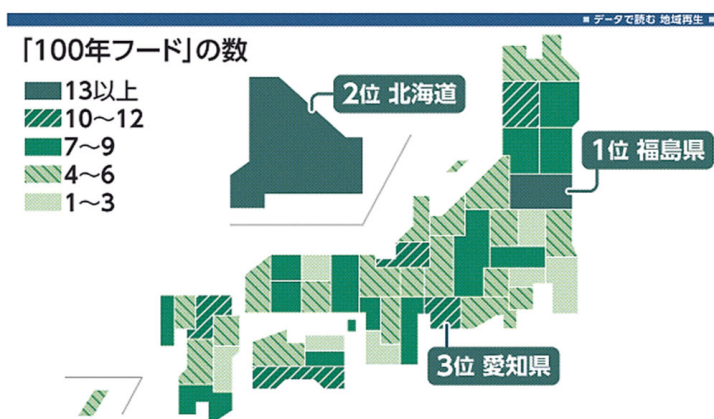
「ご当地の味を生かしながら地域を盛り上げる動きが広がる。文化庁が2021年度から各地の伝統的な食文化などを認定してきた「100年フード」は、24年度までに全国で300件となった。福井県敦賀市では、職人が昆布を薄く削ってつくる「敦賀のおぼろ昆布」の味と加工技術を次代に伝える取り組みを通じて観光誘客につなげている。（関連記事を地域経済面に）

「100年の味」広めて継承

生まれた食文化、100年超えて継承すると宣言した団体が存在する食文化がある。認定された応募団体はロゴマークを使って商品を販売し食文化を発信できる。

敦賀のおぼろ昆布は、24年度に100年フードに認定された。江戸時代から明治時代に日本海を往来した北前船で北海道から運ばれた昆布を「手すき」する技術が敦賀で発展し、伝承されてきた。機械で加工するところろ昆布に対し、おぼろ昆布は職人が専用の刃物を使って昆布の表面を一枚一枚手作業で薄く、幅広く削り出すのが特徴だ。敦賀市は手すき体験ができるツアーを地元旅行会社マップトラベル（敦賀市）と開発した。マップ社が23年に団体旅行商品として売り出し、これまでに400人ほどが参加した。

ご当地フード300件認定



(出所)文化庁。2021～24年度の認定件数の合計

各地の100年フード	特徴や関連する動き
とまこまいカレーラーメン (北海道)	「とまこまいホッキカレー」との「Wカレーのまち」を苫小牧観光協会が宣言
八戸せんべい汁 (青森)	市民団体「八戸せんべい汁研究所」がPR
笠間の栗菓子文化 (茨城)	22年には「儲かる笠間の栗産地づくり協議会」が設立
へぎそば (新潟)	着物の糸ののり付けに使われる海藻「布海苔」をつなぎとする。織物文化とそば文化が融合
静岡おでん (しぞーかおでん、静岡)	濃口しょうゆを使った真っ黒なスープが特徴
柿の葉寿司 (奈良)	塩で締めたサバと酢飯を柿の葉で包む。海が遠い土地のごちそうだった
日生カキオコ (カキ入りお好み焼き、岡山)	カキ生産地の漁師メシが注目された。冬場はまち中で提供店に行列ができる
あごだし (福岡)	トビウオのだし。18年には自治体・企業計4団体が「九州あご文化推進委員会」を設立



ぬか床で青魚を炊き込んだ郷土料理「ぬか炊き」(7日、北九州市の宇佐美商店)

福井・敦賀 おぼろ昆布作り体験

スルメイカとニンジン細切を細切にしようベースのたれに漬けた福島市の「いかにんじ」は21年度に認定された。福島市観光コンベンション協会は、街などでしたアンケートだった。22年、地元スーパーや水産加工た。「福島市のグルメといえ

「北九州の糠(ぬか)の食文化」が21年度に100年フードに認定された北九州市では、青魚をぬか床で炊きこんだ郷土料理「ぬか炊き」の味を次代に残そうと継承者の育成を後押ししている。

ぬか床のある家庭は減っている。「残していくには伝える人が必要だ」。認定団体の「北九州小倉・糠床糠炊き研究会」会長の木村洋さんと妻の康子さんは14年から月2回ほど市民向けの講習会などを開いてきた。北九州市も24年度、ぬか炊きの提供店をまとめたマップを5言語で作った。2万6000部発行し、マップを持って市外から訪れる人も出始めている。

市内和久市長は「産業振興・観光・文化継承の一石三鳥を狙い、ぬか炊きを食べれば北九州市がまるごと味わかるコンテンツとなるよう認知度を高めた」と話す。

東京農業大学の久保研治教授は「食は観光でも重視される要素だが、対外的に知られていない食文化は多い。体験や宿泊を組み合わせるなど地域を挙げたPRを通してファンを増やすことが大切だ」と話している。(藤井太郎)