

「100年フード」とは何か。文化庁では、多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、継承していくことを目指す取り組みを推進している。

これまでに300件の食文化が認定され、認定後は、各種メディアで認定団体の活動が数多く取上げられたり、ロゴマーク入りの商品が販売されたりするなど、100年フードの取り組みは全国に広がりを見せている。

そうなると、福島県の100年フードが気になる。3つの部門に計18ある。

伝統～江戸時代から続く郷土の料理～

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

近代～明治・大正に生み出された食文化～

喜多方ラーメン ラジウム玉子 郡山ブラック

未来～目指せ、100年！～

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・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

いかがだろうか。福島県の方ならば当然のことかもしれないが、すべてわかるだろうか。私の場合だが、恥ずかしながら3つほど知らなかった。加えて、知ってはいるのだが、これが福島県のものなのかというものもあった。

他県も気になる。青森県4、岩手県7、秋田県10、宮城県7、山形県7となっている。福島県の18は突出して多いことがわかる。なぜこんなことになるのか。公募制なのである。そもそも応募をしないと、100年フードには認定されない。ということは、福島県はこの取り組みに対して熱心だということだろうか。

福島県には、山、湖、海があり、雄大な自然に恵まれた食材の宝庫である。四季折々の山の幸や海の幸をふんだんに生かした食文化は地域おこしにも役立てることができる。せっかくの食文化を埋もれさせることなく、広く世に広げることは福島県のためにもなる。

県外からのお客さんに、18のうちのどれを勧めるだろうか。むずかしいところである。福島ならばこれだという絶対的な存在がない。喜多方ラーメンと郡山ブラックがあるのに、白河ラーメンがないのはなぜなのか。会津のソースカツ丼はどうなのか。福井県では、福井のソースカツ丼が認定されている。

まだまだあるように思う。地域の食文化を大切にしていこうという動きには価値を見いだすことができる。全国すべての都道府県を確認してみた。北海道の13、愛知県の12、福岡県の10などを上回り、福島県の18が断然トップだった。こういったことをもう少しアピールできればと思うのだが、どうだろう。

例えば、下郷町や南会津町の郷土料理である「しんごろう」などは、100年フードとしてふさわしいように思える。そう考えると、他にもあるように思えてくる。100年フードについて考えることは、ふるさと再発見につながる。