

● **食文化あふれる国・日本**：世代く超えて100年続く食文化「**100年フード**」を紹介！
 ● **関西「100年フード」**：1回「**大阪・京都**」、2回「**滋賀・兵庫**」、3回「**奈良・和歌山**」！
 私たちにできること…「**100年フード**」全国250件を認定、歴史に根差した食文化を！

文化庁では、我が国の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。ロゴマーク入りの商品を推薦しています。



《大阪府》  「100年フード」

文化庁「100年フード」より参考・引用

【大阪ワイン】… 近代の100年フード部門

・1580年頃から葡萄栽培が行われ、大正中頃～昭和初期に全国一位の栽培。葡萄と100年以上醸造技術を研鑽、世界に誇れるワイン(2019年G20大阪サミット採用)を醸造し大阪のワイン醸造の暮らしと文化をつないでいます。



【大阪の鉄板粉モン文化(お好み焼・たこ焼)】… 近代の100年フード部門

・昭和～戦後定着した鉄板粉モン文化(お好み焼・たこ焼)お好み焼は豚玉が代表格で鉄板からテコで食べる。たこ焼は蛸を入れて丸く焼き上げ、独特の食感を楽しむ。関西では家庭用のたこ焼き器で楽しむ文化が続いています。



【高槻うどんキョーザ】… 未来の100年フード部門

・高槻市北部で昭和50年代に愛された家庭料理。おやつ、ビールのおつまみにピッタリのご当地グルメ！肉や卵、ニラなど餃子の具材を、皮の代わりに細かく刻んだうどんを混ぜ丸めて焼き、餃子タレやポン酢をつけて食べます。



《京都府》  「100年フード」

【茶汁】… 伝統の100年フード部門

・「緑茶発祥の地」宇治田原の郷土料理「茶汁」緑茶を生み出した永谷宗円。緑茶を生み出した地である湯屋谷(やんたん)にて、その食文化は生まれ、即席みそ汁の先駆、農作業の昼食 みそ玉に焚火で具を焼きお茶を注ぐ。



【西京白みそ】… 伝統の100年フード部門

・1200年以上、雅やか文化が花開いた京都で「西京白みそ」は生まれました。宮中儀式に欠かせない調味料、正月には白みそ雑煮など。田楽、西京漬や茶懐石、味噌松風など幅広く使われ、京の食・生活・文化と密接な調味料。



【松花堂弁当】… 未来の100年フード部門

・松花堂弁当、料亭「吉兆」創業者：湯木貞一が八幡市を訪れた際、部屋の隅に積み上げられた四つ切箱を「料理の器に」と思いついたことが始まりです。十字仕切りが食材の味/香りが移らず、舌/目で味わっても美味しい松花堂。



枚方市 **天気/花粉 予報**：気温は上がり桜開花▶満開に！**寒暖差大!**

日本気象協会 tenki.jpより

3/29(金) 現在	3月30日(土)	3月31日(日)	4月1日(月)	4月2日(火)	4月3日(水)	4月4日(木)	4月5日(金)
天気	晴のち曇	晴のち曇	晴	晴のち曇	曇時々晴	晴時々雨	曇時々晴
気温	22℃ / 10℃	22℃ / 12℃	22℃ / 8℃	23℃ / 5℃	15℃ / 10℃	16℃ / 12℃	19℃ / 7℃
降水確率	¥ 20 %	20 %	10 %	20 %	90%	80 %	20 %
花粉情報	黄砂 多い 多い	多い	多い	多い	やや多い	多い	多い

— 会員の皆さまへお願い !! “食文化あふれる日本” 私たちにできること —

- ❖ 『食文化あふれる日本』：世代を超えて100年続く食文化『100年フード』のお試しを!!
- ❖ 『100年フード』：1回「大阪・京都」、2回「滋賀・兵庫」、3回「奈良・和歌山」!!
- **インフル/コロナ減少傾向**：乗り物/買い物 混雑している場所、**マスク適宜着用!!**