

● **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。



《滋賀県》  「100年フード」 文化庁「100年フード」より参考・引用

【大津のうなぎ食文化】… 伝統の100年フード部門

・江戸期にうなぎ屈指の名産品で全国に知られ、当時は瀬田の唐橋から大津宿までの東海道沿いに、逢坂の関から流れる清流で泥抜きをしたうなぎを扱った料理屋が店を構え、大津は全国でトップの消費金額を誇っています。



【よしびの食】… 伝統の100年フード部門

・「よしび」とは、冠婚葬祭に親戚や近所の人を招き おもてなしをする寄り合い。また多賀町近隣地区の方言です。町の中心にある多賀大社の古例大祭は鎌倉時代より続き、どんな食を準備したかは江戸文書にも記録されています。



【石部のいもつぶし】… 伝統の100年フード部門

・500年以上前、江戸時代には東海道51番目の宿場 石部宿(湖南市)で、古くから庶民に親しまれてきた「いもつぶし」は、米が貴重とされていた頃、里芋を混ぜて一緒に炊き、甘辛醤油や田楽味噌で食べられていた郷土料理です。



《兵庫県》  「100年フード」

【出石皿そば】… 伝統の100年フード部門

・受け継がれる伝統の技法と「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」の伝統の三たてでつくられる出石皿そば。素朴でコシがあり風味豊かな味わいのそばと多彩な薬味、各店こだわりぬいたダシで美味しく召し上がっていただけます。



【ぼたん鍋】… 近代の100年フード

・丹波篠山の猪は、丹波栗、丹波松茸、丹波篠山黒豆、山の芋、コシヒカリなをたらふく食べる美食家です。猪肉には木の実の香りと味が染み込み、クセや臭みはありません。丹波篠山は猪肉の本場で、発祥の料理が「ぼたん鍋」。



【明石焼(卵子焼)】… 近代の100年フード

・小麦粉とじん粉、卵、だし汁を混ぜ合わせて作った生地にはタコを入れて焼き、だし汁につけて食べる明石を代表する食文化の一つであり郷土料理です。商売として始めたのは大正8年頃からと言われ、たこ焼きのルーツです。



枚方市 **天気/花粉 予報**：気温は20℃越え！寒暖差大!! 日本気象協会 tenki.jpより

4/5 (金) 現在	4月6日(土)	4月7日(日)	4月8日(月)	4月9日(火)	4月10日(水)	4月11日(木)	4月12日(金)
天気	晴のち曇	晴のち曇	曇のち雨	曇一時雨	晴時々曇	曇時々晴	晴
気温	23℃ / 10℃	25℃ / 13℃	20℃ / 14℃	20℃ / 14℃	23℃ / 7℃	24℃ / 10℃	25℃ / 11℃
降水確率	40%	30%	80%	60%	20%	20%	20%
花粉情報	非常に多い	やや多い	少ない	少ない	多い	非常に多い	非常に多い

— 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』：2回「滋賀・兵庫」、3回「奈良・和歌山」をお楽しみください!!
 ● 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!!**