

● **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」**：3回「**奈良・和歌山**」、1回「**大阪・京都**」、2回「**兵庫・滋賀**」！
 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。



《**奈良県**》  「**100年フード**」 文化庁「100年フード」より参考・引用

【**三輪ソーメン**】… 伝統の100年フード部門
 ・約1300余年の昔、日本最古の三輪大神神社で飢饉と疫病に苦しむ民の救済を祈願、小麦を撒き 実りを水車の石臼で粉に挽き、湧き水でこね延ばし糸状にしたものが、そうめんの起源と伝えられています。



【**飛鳥鍋**】… 未来の100年フード部門
 ・飛鳥時代 唐からの僧侶が、寒さしぎにヤギの乳で鍋料理を作ったのが始まり「飛鳥鍋」として広く浸透したのは昭和後期ごろ。当時の村長が地域発展を願い、鶏肉の牛乳煮を橿原観光ホテルが看板メニューとして提供のが始まり。



《**和歌山県**》  「**100年フード**」

【**金山寺味噌・径山寺味噌**】… 伝統の100年フード部門
 ・鎌倉時代に中国に渡った法燈国師が、径(金)山寺で修行の際、習得した製法を日本に持ち帰り伝えました。西方寺(現興国寺)では保存食として造られ、美味で滋養があることで周辺にその醸造方法が伝えられました。



【**湯浅の醤油**】… 伝統の100年フード部門
 ・起源は、はるか中世の時代、中国に渡り修行を積んだ禅僧が伝えた特別な味噌から始まります。この味噌を作る過程で桶に溜まって捨てていた汁に価値を見出し、工夫を重ね生まれたのが現在の醤油と言われています。



【**加太の煮あい**】… 近代の100年フード部門
 ・真鯛の一本釣りで有名な和歌山市加太に伝わる、古くからの郷土料理です。江戸時代後期には食され、新鮮なイワシ、アジ、ハマチに玉葱のみ加え煮た料理です。元々は漁師が舟上で魚を醤油と日本酒で煮たことが始まり。



枚方市 **天気/花粉 予報**：明日から**夏日**へ！ **寒暖差大!!** 日本気象協会 tenki.jp

4/12 (金) 現在	4月13日 (土)	4月14日 (日)	4月15日 (月)	4月16日 (火)	4月17日 (水)	4月18日 (木)	4月19日 (金)
天気	晴のち曇	晴	曇時々晴	曇のち雨	雨時々曇	曇時々晴	晴時々曇
気温	25℃ / 10℃	26℃ / 11℃	26℃ / 12℃	23℃ / 15℃	24℃ / 14℃	25℃ / 12℃	25℃ / 13℃
降水確率	20%	0%	40%	70%	70%	20%	20%
花粉情報	多い	多い	やや多い	少ない	少ない	少ない	少ない

— **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』 ご覧下さい!!
 ❖ 『100年フード』：3回「奈良(素麺/鍋)・和歌山(味噌/醤油/煮あい)」自宅調理を!!
 ● **コロナ減少に▶乗物/買物など混雑にはマスク適宜着用!! 夏日：熱中症にも注意を!!**

※資料引用：文部科学省(文化庁)・農林水産省・国土交通省(気象庁)・NHK報道関連情報より