

## 「出雲そば」の文化庁「100年フード」の認定について

文化庁「100年フード」認定事業の「伝統の100年フード部門～江戸時代から続く郷土の料理～」に、「出雲そば」を出雲食戦略会議（議長：田邊達也（一社）出雲観光協会会長）として応募し、令和4年3月3日付けで認定されました。

### 1. 「出雲そば」認定内容

（文化庁「100年フード」ホームページより）

<https://foodculture2021.go.jp/jirei/>

有識者特別賞

伝統の100年フード部門～江戸時代から続く郷土の料理～

#### 出雲そば

「出雲そば」は、日本三大そばの一つとして、島根県東部の出雲地方で古くから親しまれている郷土料理の一つです。寛永15年に、信濃国松本藩から出雲国松江藩主として松平直政公が着任し、信濃のそば職人を出雲へ連れてきたことが、出雲にそばが広まった始まりとも言われています。



他所とは違い、出雲そばはそばの実を皮ごと挽くため、色は黒っぽく香りも強いものとなります。食べ方も「割子そば」や「釜揚げそば」という珍しい食べ方をします。また、そばをそばつゆに「つけて」食べるのではなく上から「かけて」食べ、薬味ももみじおろしが一般的であるなど、ほかとはちょっと違った食べ方をします。

年末の仕事納めの日には、多くの会社や事業所が地元のそば店からお昼の出前をとり、年越しそばを食べる風景が見られます。各地域には、そば打ちの愛好会や同好会も数多く存在し、そば打ちの文化を現在に引き継いでいます。

【島根県】出雲食戦略会議

### 2. 100年フードの認定概要

応募総数	212件
認定件数	131件（うち島根県内認定 6件）
うち有識者特別賞	15件

### 3. 「100年フード」とは（文化庁募集案内より抜粋）

#### 【「100年フード宣言」とは】

我が国には、豊かな自然風土や歴史に根差した多様な食文化が存在しており、文化庁では、その中でも特に歴史性のあるものを文化財として登録する取組を進めています。

一方で、全国各地には、比較的新しいものであることなどを理由に文化財として登録されていない食文化であっても、世代を超えて受け継がれ、長く地域で愛されてきたものが多く存在しています。

本事業では、そのような食文化を「100年フード」と名付けるとともに、地域の関係者や地方自治体が100年続く食文化として継承することを宣言する「100年フード宣言」の取組を推進していきます。

#### 【認定基準】

下記の①～③を全て満たす食文化を「100年フード」として認定します。

- ①地域の風土や歴史・風習の中で個性を活かしながら創意工夫され、育まれてきた地域特有の食文化
- ②地域において、世代を超えて受け継がれ、食されてきた食文化
- ③その食文化を、地域の誇りとして、100年を超えて継承することを宣言する団体が存在する食文化

#### 【部門】

- ①伝統の100年フード部門 ～江戸時代から続く郷土の料理～
- ②近代の100年フード部門 ～明治・大正に生み出された食文化～
- ③未来の100年フード部門 ～目指せ、100年！～

#### 【100年フード宣言参加までのフロー】

公募を行い、応募があった100年フード・団体について、当該食文化が認定基準を満たしているか書類審査を行った上で、有識者委員会において認定されます。

#### 【100年フードに認定されたらできること】

- ・認定団体のみに配布されるロゴマークの活用
- ・公式ウェブサイトや文化庁主催のオンラインシンポジウム・イベント等における当該食文化や団体の活動事例の発信（次年度以降も実施予定）
- ・100年フードに認定された事を示す加工可能なフォーマットデータの活用

### 4. 出雲食戦略会議について

出雲という名のつく「食」を広く全国にPRすることで、出雲の知名度の向上を図り、観光誘客・産品振興を図ることを目的とし、イベント出展や農林高校そば部の活動支援など様々な取り組みを行っています。

構成員 議長 （一社）出雲観光協会 田邊達也会長

市、市内商工・観光団体、JAしまね出雲地区本部、市内飲食・物産販売関係者 等  
事務局 出雲市経済観光部観光課

### 5. 今後について

100年フードロゴマークを活用し、「出雲食戦略会議」として各種イベントでのPRや、情報発信を行います。また「出雲そば旅事業」や「2/11 出雲そばの日」などとも連携し、更なる「出雲そば」の認知度向上を図ります。

## 5. 認定一覧（文化庁提供資料より）

### ★印朱書き…有識者特別賞

都道府県名	件数	①伝統 ～江戸時代から続く郷土の料理～	②近代 ～明治・大正に生み出された食文化～	③未来 ～目指せ、100年！～
北海道	5		ジンギスカン	新子焼き
				小樽あんかけ焼そば
				なよろ煮込みジンギスカン
				とまこまいカレーラーメン
青森県	1	清水森ナンバー升漬		
岩手県	5	一関・平泉の伝統的なもち食文化		盛岡三大麺（わんこそば、盛岡じゃじゃ麺、盛岡冷麺）
		わんこそば		
		まめぶ		
		じゅうね餅		
宮城県	2	はらこめし		
		けの汁		
秋田県	4	★きりたんぼ	ジャンボうさぎ料理	秋田かやき
		白餅		
福島県	10	いもずいも	喜多方ラーメン	円盤餃子
		こづゆ		クリームボックス
		ベンケイ		あんこうのどぶ汁
		いかにんじん		サンマのポーポー焼き・サンマのみりん干し
				メヒカリの唐揚げ
茨城県	2		ほしいも	笠間の栗菓子文化
栃木県	2	しもつかれ		宇都宮餃子
群馬県	3	焼きまんじゅう	群馬のソースカツ丼	
		桐生うどん		
埼玉県	3	草加せんべい	フライ・ゼリーフライ	
		★五家宝		
千葉県	1	★太巻き祭り寿司		
東京都	2	武蔵野地域のうどん文化	海軍ゆかりの食文化 ～海軍カレー・ビーフシチュー・肉じゃが	
神奈川県	2	★小田原蒲鉾		サンマーメン
新潟県	4	えご	★へぎそば	背脂ラーメン
		村上の鮭の食文化		
富山県	4	★ます寿し	五箇山かぶら甘酢漬	
		大門素麺		
		氷見のぶり食文化		
石川県	1	美川のふぐの子糠漬		
福井県	8	★若狭地方のニシンのすし	福井のソースカツ丼	若狭おばま醤油干し
		はまなみそ		ボルガライス
		越前北前料理		
		半夏生さばの食文化		
		へしこ		
山梨県	1			あけぼの大豆納豆
長野県	1	謙信ずし（笹ずし）		

岐阜県	4	朴葉寿司	寝寿司（ねずし）	
		朴葉の食文化		
		岐阜の鶴匠家に伝わる鮎寿司		
静岡県	3	大井川のお茶請け食文化	★静岡おでん（しぞーかおでん）	富士宮やきそば
愛知県	5	きしめん	高浜とりめし	へきなん焼きそば
			ひきずり（名古屋コーチンのすき焼き）	
			お平（おひら）	
三重県	1	石樽茶		
滋賀県	1	よびしの食		
京都府	2	茶汁		松花堂弁当
大阪府	2		大阪ワイン	
			★大阪の鉄板粉モン文化（お好み焼・たこ焼）	
兵庫県	2	★ぼたん鍋	明石焼（玉子焼）	
和歌山県	2	金山寺味噌/径山寺味噌		
		湯浅の醤油		
鳥取県	2	大山おこわ	いただき	
島根県	6	清水羊羹		
		津和野の芋煮		
		東出雲の畑ほし柿		
		松江の茶の湯文化		
		★出雲そば		
		大田の箱ずし		
広島県	3	魚飯		備後府中焼き
		府中味噌		
山口県	3	岩国寿司		
		あんこ寿司		
		鯨肉郷土料理		
香川県	1	小豆島そうめん		
徳島県	4	阿波ういろ		島そうめん
		鳴門わかめ料理		「木頭ゆず」を使った郷土料理 「かきませ」
愛媛県	5	いぎす豆腐	津島の六宝	
		北条鯛めし	三津浜焼き	
		宇和島鯛めし		
高知県	7	★カツオのたたき	へらずし	中日そば
		★皿鉢料理		ゆのすの恵み料理
		ゆず料理		なすのたたき
福岡県	5	★北九州の糠の食文化		小倉焼うどん
		うなぎのせいろ蒸し		
		小郡の鴨を取り巻く食文化		
		あごだし		
長崎県	6	島原名物かんざらし	かんころ餅	
		壱岐の麦焼酎		
		対馬ろくべえ		
		平戸寿司（押し寿司）		
		川内かまぼこ		
熊本県	1	球磨焼酎		
大分県	2	頭料理		
		佐伯ごまだし		
鹿児島県	2	鹿児島の壺造り黒酢		
		あくまき		
沖縄県	1	★ラフテー		
計	131		80	23