

# 郷土料理百選

ようこそ！  
“歴史の味” “ふるさとの味” の旅へ

## 農山漁村の郷土料理百選

# 農山漁村の郷土料理百選

## 食べてみたい! 食べさせたい! ふるさとの味

農山漁村の生産や暮らしの中で生まれ、そして農山漁村で生まれ、地域の伝統的な調理法で受け継がれてきた料理で、かつ、現在もそれぞれの地域でふるさとの味として認知され食されている料理として選定しました。



1 ジンギスカン

北海道



9 はらこ飯

宮城県



17 そぼろ納豆

茨城県



2 石狩鍋

北海道



10 きりたんぼ鍋

秋田県



18 しもつかれ

栃木県



3 ちゃんちゃん焼

北海道



11 稲庭うどん

秋田県



19 ちたけそば

栃木県



4 いちご煮

青森県



12 いも煮

山形県



20 おっきりこみ

群馬県



5 せんべい汁

青森県



13 どんがら汁

山形県



21 生芋  
こんにゃく料理

群馬県



6 わんこそば

岩手県



14 こばゆ

福島県



22 冷汁うどん

埼玉県



7 ひつつみ

岩手県



15 にしんの  
山椒漬け

福島県



23 いが餃頭

埼玉県



8 ずんだ餅

宮城県



16 あんこう料理

茨城県



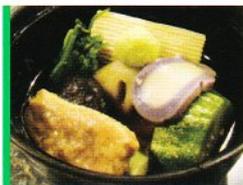
24 太巻き寿司

千葉県



イワシの  
ごま漬け

千葉県



じぶ  
治部煮

石川県



うなぎの蒲焼

静岡県



深川丼

東京都



越前おろしそば

福井県



ひつまぶし

愛知県



くさや

東京都



さばのへしこ

福井県



味噌煮込み  
うどん

愛知県



へらへら団子

神奈川県



ほうとう

山梨県



伊勢うどん

三重県



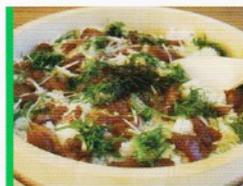
かんご焼き

神奈川県



吉田うどん

山梨県



てこね寿司

三重県



のっぺい汁

新潟県



信州そば

長野県



ふなずし

滋賀県



笹寿司

新潟県



おやき

長野県



鴨鍋

滋賀県



ます寿司

富山県



栗きんとん

岐阜県



京漬物

京都府



ぶり大根

富山県



ほおば  
朴葉みそ

岐阜県



賀茂なすの  
田楽

京都府



かぶら寿司

石川県



桜えびの  
かき揚げ

静岡県



箱寿司

大阪府



白みそ雑煮

大阪府



しじみ汁

島根県



あんもち雑煮

香川県



ぼたん鍋

兵庫県



ばらずし

岡山県



宇和島鯛めし

愛媛県



いかなごの  
くぎ煮

兵庫県



ママカリずし

岡山県



じゃこ天

愛媛県



柿の葉寿司

奈良県



カキの土手鍋

広島県



かつおのたたき

高知県



三輪そうめん

奈良県



あなご飯

広島県



さわち  
皿鉢料理

高知県



鯨の竜田揚げ

和歌山県



ふく料理

山口県



水炊き

福岡県



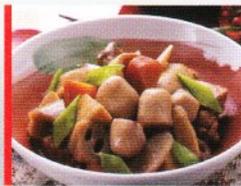
めはりずし

和歌山県



岩国寿司

山口県



がめ煮

福岡県



かに汁

鳥取県



そば米雑炊

徳島県



よぶこ  
呼子イカの  
活きづくり

佐賀県



あごのやき

鳥取県



ほうぜの  
姿寿司

徳島県



須古寿司

佐賀県



出雲そば

島根県



讃岐うどん

香川県



しっぽく  
卓袱料理

長崎県



具雑煮

85  
長崎県



冷やし汁

93  
宮崎県



ゴーヤー  
チャンプルー

98  
沖縄県



馬刺し

86  
熊本県



けいはん  
鶏飯

94  
鹿児島県



いかすみ汁

99  
沖縄県



いきなりだご

87  
熊本県



きびなご料理

95  
鹿児島県

100番目には、  
あなたの一押しの郷土料理を加え、  
百選を完成させてください。  
**農山漁村の郷土料理百選**  
**私の一押しの一品**

---

---

( )



からしれんこん

88  
熊本県



つけあげ

96  
鹿児島県



ブリのあつめし

89  
大分県



沖縄そば

97  
沖縄県



ごまだしうどん

90  
大分県



手延べだんご汁

91  
大分県



地鶏の炭火焼き

92  
宮崎県



# 農山漁村の郷土料理百選

食べてみたい! 食べさせたい! ふるさとの味

いま、我が国では、農山漁村の活性化、そして食と農に対する関心が今までになく高まってきています。その中で平成19年に農林水産省によって選定されたこの「農山漁村の郷土料理百選」は、マスメディアをはじめとして、各県、各地域の行政、教育・福祉分野に至る各方面から大変な関心を集めました。

本財団では、今後、これを大きな起爆剤、契機として地域の活性化を図り、あわせて食育や地産地消、食料自給率向上の活動に寄与していくことを目的に、この「郷土料理百選」の普及に取り組んでいく所存です。

このリーフレットがその一助となるよう願っております。

財団法人 農村開発企画委員会  
理事長 山本 徹

## ■「農山漁村の郷土料理百選」選定について

「農山漁村の郷土料理百選」は、全国の郷土料理を紹介することにより、農山漁村にある身近な料理を再認識して、広く国民の皆様に農山漁村への関心を高めていただく機会となるよう、平成19年12月に農林水産省が選定したものです。

選定にあたっては、以下の有識者による委員会を設けて、百選の候補リストを検討しインターネットを通じた国民による人気投票をも加味しながら、99品目を代表といたしました。

## ■「郷土料理」とは? (選定の意義)

郷土料理とは、「それぞれの地域独特の自然風土・食材・食習慣・歴史文化等を背景として、地域の人々の暮らしの中での創意工夫により必然的に生まれたもので、家族への愛情や地域への誇りを持ちながら作り続けられ、かつ地域の伝統として受け継がれてきた調理・加工方法による料理」と位置づけしています。

## ■百選なのに99品?

「皆様のそれぞれの思いで、自分の一押し郷土料理を最後の1品に加えてもらい、百選を完成させてほしい」との願いからです。

## ■選定の基準

1. 郷土料理としての地域性や独自性、農山漁村の歴史文化的な意義。
2. 郷土料理の保存・継承への努力。
3. 地元食材・国産材料の活用や地域の生産振興への寄与。
4. 地域住民に郷土の自慢の味としての認知度。
5. 都市との交流、地域振興への活用度合い。

## ■郷土料理百選選定委員会(敬称略)

### 選定委員長

服部 幸應 | 食育研究者、学校法人服部学園理事長(選定委員長)

### 選定委員

秋岡 榮子 | 経済エッセイスト  
合瀬 宏毅 | NHK解説委員  
絹谷 幸二 | 洋画家、東京芸術大学教授  
田部 浩子 | (社)農山漁村女性・生活活動支援協会参与  
平野 啓子 | 語り部、キャスター  
船山 龍二 | (株)ジェイティービー取締役相談役  
向笠 千恵子 | フードジャーナリスト、エッセイスト

「郷土料理百選」等に関する情報発信は、(財)農村開発企画委員会によって随時行ってまいります。

<http://www.rdpcc.or.jp/kyoudoryouri100/>

編集・発行



財団法人 農村開発企画委員会

〒104-0033 東京都中央区新川2-6-16 馬事畜産会館5階

tel.03-3297-5541 fax.03-3297-5543 <http://www.rdpcc.jp>