

家庭で味わう郷土料理百選

<http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/recipe/>

食のプロ達が100年後に伝える 日本各地の郷土料理

掲載案内

農林水産省 選定「農山漁村の郷土料理百選」

ウェブサイトで

郷土食文化を発信しませんか？



郷土料理百選®

農山漁村の郷土料理百選 運営事務局
(ロケーションリサーチ株式会社内)



1 農山漁村の郷土料理百選とは

47都道府県の代表料理を紹介し
全国各地の農山漁村で受け継がれてきた
食文化を発信する企画です

※各都道府県毎に2品～5品が選定されました

郷土料理は、全国各地の農山漁村で受け継がれてきた食文化の代表であり、それぞれの地域の風土や歴史の中で個性を生かしながら創意工夫され、その美味しさのみならず、それぞれの地域の誇りとともに育まれてきました。

「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ました。

選定においては地方農政局・都道府県の追加、推薦によって1,650品の郷土料理が集まりました。その中から国民投票および選定委員（服部幸應氏など）が各県より2品～5品を選定し、計122品（99の郷土料理と23のご当地料理）を「郷土料理百選」として発表しました。

農林水産省/農山漁村の郷土料理百選について
http://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyodo_ryouri/

選定料理一覧

http://www.rdp.or.jp/kyoudoryouri100/recipe/menu_list/

農山漁村の 郷土料理百選

農林水産省選定 ふるさとの味

郷土料理 99品

ジンギスカン	石狩鍋	ちゃんちゃん焼
いちご煮	せんべい汁	わんこそば
ひつま	ずんだ餅	はらこ飯
きりたんぼ鍋	稲庭うどん	いも煮
どんがら汁	こつゆ	にしの山椒漬け
あんこう料理	そばろ納豆	しもつかれ
ちたけそば	冷汁うどん	いが焼餅
太巻き寿司	深川井	イワシのごま漬け
へらへら団子	くさや	桜えびのかき揚げ
のっぺい汁	笹寿司	ます煮し
ぶり大根	かぶら煮し	治郎（じろ）煮
さばのへしこ	ほうとう	鰻おろしそば
吉田うどん	信州そば	おやき
栗きんとん	朴葉みそ	かんこ焼き
うなぎの蒲焼	ひつまぶし	味噌煮込みうどん
伊勢うどん	てね寿司	ふな寿司
鴨鍋	京漬物	買戻なすの田楽
箱寿司	白みを鶏煮	ぼたん鍋
柿の葉寿司	三輪そうめん	いかなごのくさ煮
鰻の竜田揚げ	めはりずし	かに汁
あごのやき	出雲そば	しじみ汁
ばら煮し	マカリずし	カキの土手鍋
あなご飯	ふく料理	岩国寿司
ぼうぜの姿寿司	そば米雑炊	讃岐うどん
あんもち雑煮	宇和島めし	じゃこ天
かつおのたたき	血縁（さわか）料理	
水炊き	がの煮	呼子イカの活きづくり
須古煮し	赤焼（しっぽく）料理	
具足煮	馬刺し	いきなりだご
かられんこん	ブリのあつめしごまだしうどん	
手延べだんご汁	冷や汁	地鶏の炭火焼き
鍋飯	つけあげ	きびなご料理
沖縄そば	ゴーヤーチャンプルー	
いかすみ汁		

日本の財産「郷土料理」を
紹介する企画です

（郷土料理99品・御当地人気料理23品）

ご当地人気料理 23品

スープカレー	うに・いくら丼
島岡冷麺	島岡じゃじゃ麺
牛タン焼き	宇都宮餃子
焼きまんじゅう	横手やきそば
やきとり（やきどん）	
もんじゃ焼き	よこすか海軍カレー
富士宮やきそば	お好み焼き
たこ焼き	広島風お好み焼き
辛子明太子	ちゃんぽん・ミナトん
佐世保バーガー	太平燕
チキン南蛮	黒豚のしゃぶしゃぶ
明石焼き	神戸牛ステーキ



郷土文化を支える「食のプロ」達 約200人が 日本各地の郷土料理を紹介中 (レシピ・調理のコツ・購入場所または体験先など)

調理のコツ

その時々旬魚やお刺身の残りを漬けて楽しむ。漬けた生魚から生臭味が出てくるようならば漬け地を替え、香りの柚子胡椒や柑橘を加えるとより美味しく召し上がれます。漬け魚に葱、卵黄を加えると、酒肴「りゅうぎゅう」という郷土料理になります。大分の純米酒や麦焼酎には、ピッタリ。ご家庭で食を通じた旅を楽しんで下さい。

坐来 大分 総料理長 梅原



現在取材中！

- ひつまろし
京風串揚げの店 飯場 銀座店
- ぽん太 鍋



レシピ

「ほうとう」山梨県

プリのあつめしのレシピ

分量: 4人前

材料	分量	単位
鶏	200g	[A]
味噌(食用)	まる厚揚げ	大さじ10
味噌(食用)	味噌(食用)	大さじ7
味噌(食用)	味噌(食用)	大さじ7
味噌(食用)	味噌(食用)	大さじ7
味噌(食用)	味噌(食用)	大さじ7
味噌(食用)	味噌(食用)	大さじ7
味噌(食用)	味噌(食用)	大さじ7
味噌(食用)	味噌(食用)	大さじ7
味噌(食用)	味噌(食用)	大さじ7

- 鍋のサケを用意する。程よくのった脂と練った身質が、大分の地鍋の香りとよく絡む。

- 「郷土料理百選」選定料理の家庭用レシピを紹介するウェブサイト企画です。
- 一般消費者をはじめ食事業関係者、メディア関係者が多く閲覧しています。
- 現在、200以上の郷土文化を支える「食のプロ」の皆様に協力いただいています。

<食のプロ> ※現在は関東近郊を中心とした料理店が多数です。

料理店

販売店

ホテル・宿

観光施設

伝承団体

サイトアクセス数(月間)
500,000アクセス

3 「家庭で味わう郷土料理百選」 ご案内いただく内容



1

「郷土料理百選」
選定料理をご紹介します

- ・家庭用簡易レシピ
- ・調理のコツ

2

「郷土料理百選」
選定料理の販売・体験場所を
をご紹介します

- ・料理、食材、酒、調味料、
観光を扱う団体情報

3

掲載後

「郷土料理百選」と共に
皆様の（郷土）サービスをお伝えください

<情報発信例>（チラシ、DM、POP、ウェブサイト等にて）

- 「郷土料理百選」で郷土の情報発信中！
（レシピ公開中！）

企画ロゴをご活用ください



ブリのあつめしのレシピ

分量:4人前

鰯	200g [A]	まる煮鰯油	大さじ10
味噌(食用)	20g	フジヨシ醤油カト	大さじ7
味ーねぎ	20g	レタ	12g
しらねぎ	10g	蕎麦汁	大さじ7
金ごま	10g	柚子胡椒	小さじ1/2
クロネ	10g	金ごま	大さじ1
ご飯	2合		

- 鰯のサケを用意する。程よくのった脂と練まった身質が、大分の地鰯油の香りと良く絡む。



各都道府県の郷土料理
1,600品超の情報を発信中



各種イベントへの
協力・出展



各媒体での情報配信協力
(日・英・中・韓)



食文化の伝承を目的とした
学びや創造の場への協力



食品メーカー・小売店との
連携企画

各取組は本企画協力者となる
食のプロの皆様
そして
各地方自治体様、観光協会様

皆様の協力のもと、
企画を作り、実施しています。

5 掲載までの流れ

農林水産省 選定



郷土料理百選®

期間目安：
1ヵ月内

1

皆様

本資料で確認

2

各情報をご記入ください

3

公開

運営事務局

説明及び
ご協賛依頼

原稿編集

掲載手続詳細は
下記までお問い合わせください

03-6450-1257

担当 粟井（あわい）