

文化庁「100年フード」に認定されました

○「100年フード」とは

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、文化庁が地域の推進団体と共に継承していくことを宣言するもので、以下の認定基準を満たしたものを対象に100年フード有識者委員会により認定されます。

認定基準（①～③迄の全ての基準を満たしていること）

- 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

○「名古屋コーチンの食文化」の認定

令和5年3月3日、「名古屋コーチンの食文化」が令和4年度の近代の100年フード（明治・大正に生み出された食文化）部門に認定されました。これは、名古屋コーチンが明治の初めから広く飼育されて、愛知の地に養鶏を定着・発展させたこと、戦後、一時絶滅の危機に直面しながら愛知県や名古屋市などの努力で高級肉用鶏として復活したこと、その美味しさは三大美味鶏と言われ、焼き鳥、親子丼、水炊き鍋等の具材に使用されて、愛知に鳥の食文化を根付かせたことが高く評価されました。

