

記者発表（資料配布）		本紙を含めA4：3枚	
月／日（曜日）	担当部課名	電話番号	発表者名 （担当者名）
令和5年3月8日（水） 午前10時00分	商工観光課 商工振興室	0790-82-0670	

「佐用ホルモン焼きうどん」が100年フードに認定



佐用町で70年以上前から食されてきた地元グルメ「佐用ホルモン焼きうどん」が、文化庁が地域で受け継がれてきた食文化を認定する「100年フード」の未来の100年フード部門～目指せ、100年！～に認定されました。

記

1. 100年フードの概要

文化庁では、日本全国の豊かな自然風土や歴史に根差した多様な食文化の中で特に歴史性のあるものを文化財として登録する取り組みを進めています。世代を超えて受け継がれ、長く地域で愛されてきた食文化を「100年フード」と名付け、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」の取り組みを推進しています。

2. 認定基準

- ①地域の風土や歴史・風習の中で個性をいた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地域の誇りとして100年を超えて承継することを宣言する団体が存在する食文化

3. 認定概要

2回目の認定となる令和4年度は、応募のあった90件について、有識者委員会による審査を行った

結果、認定基準を満たした 70 件が認定されました。

兵庫県内では、「高砂にくてん」や「かつめし」が同部門で認定され、これまであわせて8件が登録されています。

4. 認定団体

佐用町観光協会

5. 認定部門

未来の 100 年フード部門～目指せ、100 年！～

6. 「佐用ホルモン焼きうどん」の概要

佐用ホルモン焼きうどんは、ホルモンうどん、野菜と一緒に焼いて、みそや醤油ベースのつけダレで食べる、佐用町を代表する食文化の一つです。戦後、畜産や精肉業が盛んであった佐用町で生まれたホルモン焼きうどん。「放るもん」として廃棄されていた新鮮なホルモンと、おなかを満たすために安く手に入るうどんと一緒に焼いて食べるようになったのが始まりです。佐用ホルモン焼きうどんの最大の特徴は、店ごとに違う味のつけダレで食べるつけ麺スタイルで、他にはない独自の食し方。つけダレで食べるようになったのは、酒飲みのお客さんが濃い味を求めたのが始まりです。お店だけでなく家庭の食卓にならぶことも多いホルモン焼きうどんは、町のソウルフードであり、自信をもっておすすめするご当地グルメです。お店によって違うつけダレの味を楽しみに、複数のお店を食べ歩きお気に入りの味を探すのもおすすめです。

7. 公式サイト

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

文化庁 令和4年度食文化機運醸成事業
100年フードに認定されました



佐用ホルモン焼きうどん

(未来の100年フード部門～目指せ、100年!～)

100年フード認定

佐用町観光協会は、100年フードに認定された「佐用ホルモン焼きうどん」を地域の誇りとして、継承いたします。

100年フードとは？

- ・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
- ・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

佐用町観光協会