

## 燕の背脂ラーメンが 文化庁の「100年フード」に認定！

ー地域の風土料理として市民に愛されるソウルフードを発信しますー

この度、燕の背脂ラーメンが金属加工産業の発展とともに誕生した食文化として、文化庁の「未来の100年フード部門～目指せ、100年！～」に認定されました。

この事業は、文化庁が国内の自然風土や歴史に根差した多様な地域特有の食文化を「100年フード」として認定することで、各地域がそれぞれの食文化を発信し、未来に向けて承継していくことを目的としています。市では、燕市観光協会と連携し、燕市のソウルフードである背脂ラーメンを内外に向け、更に広く発信していきます。

### 【100年フードの認定の概要】

- 1.申請団体：一般社団法人燕市観光協会
- 2.認定部門：未来の100年フード部門～目指せ、100年！～
- 3.認定内容：背脂ラーメン
- 4.食材説明：燕の背脂ラーメンは、極太麺を使用しており、スープは煮干しなどの魚介類の出汁が効いた、やや濃い醤油味となっています。そして、丼から湯気が上がらないほどにかけている大量の豚の背脂が特徴です。



※今後、観光協会では「背脂ラーメン」を観光情報としても積極的にPRしていくためラーメンMAPのような周知資料・ツール作成も計画していきます。

### 【100年フードとは】

文化庁では、食文化機運醸成事業の一つとして、以下の①～③をすべて満たすものを「100年フード」に認定しています。

- 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



本件についてのお問い合わせ先  
産業振興部 観光振興課：富井  
電話：0256-63-7666（直通）