

令和7年3月18日

一般社団法人豊橋観光コンベンション協会

豊橋ちくわが文化庁「100年フード」に認定されました

「豊橋ちくわ」が、令和6年度の文化庁「100年フード・伝統の100年フード部門～江戸時代から続く郷土の料理～」として認定されました。この認証制度は、日本の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するために、文化庁が地域で世代を越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、認証し、その食文化の継承を応援する取組のひとつです。東三河では五平餅、豊川いなり寿司、お平（おひら）と合わせて4件になります。今後「100年フード」ブランドを使った地域プロモーションや関連商品開発の働きかけを積極的に行って参ります。

【100年フードの詳細について】

・専用ホームページをご参照ください。

https://foodculture2021.go.jp/hyakunenfood/jirei/list_aichi.html

・文化庁100年フード認定証（別紙ご参照ください）

【豊橋ちくわの概要について】

東三河の海の幸を竹筒に巻きつけて焼いた豊橋の「焼きちくわ」。江戸時代にはすでに製造されていたと言われ、大正時代には豊橋の名産品としての地位を確立しました。新鮮な魚を使っているので生で食べられ、プリッとした小気味良い歯ごたえが絶品です。豊橋ちくわの特色は、真ん中に焼き目を付け、小口の両端を白くしていることです。

【本件問い合わせ先】

（一社）豊橋観光コンベンション協会

担当者 大谷 政道

TEL 0532-54-1484

Email otani@honokuni.or.jp