



100年フードに認定された「戸次のほうちよう」



【大分】 世代を超えて受け継がれた食文化をたたえる文化庁の2023年度の「100年フード」に、大分市戸次地区に伝わる麺料理「戸次のほうちよう」が認定された。県内では竹田市の「頭料理」、佐伯市の「ごまだし」、臼杵市の「黄飯」に次いで4番目。大分市では初となる。

麺を伸ばす戸次鮑腸保存会のメンバー  
―大分市の大南老人いこいの家



# 「100年フード」県内4番目 「戸次のほうちよう」認定

## 伝統部門 江戸時代の技受け継ぐ

100年フードは日本の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成しようと、文化庁が21年に創設。これまで250件が認定され、23年度は全国から60件の応募があった。▽江戸時代もしくはそれ以前から続く伝統部門▽明治・大正期に生まれた近代部門▽100年の継承を目指す未来部門の3部門があり、ほうちようは伝統部門で選ばれた。認定されると同庁のウェブサイトで紹介され、特製ロゴマークを使用できる。

戸次のほうちようについては江戸時代の文献に記載があり、大分市を中心にお盆や祭りなどで客をもたす「ごちそう」として振る舞われてきた。18年には市無形民俗文化財に指定された。麺作りに特徴があり、地元産の小麦粉をこねて、何度か寝かせながら、手や指を使って長さ2層以上になるまで伸ばして完成させる。ゆでた麺を乾シイタケ

とிரிこ、昆布、かつお節などから作っただし汁に漬け、カボス、シヨウガ、ネギ、ごまの薬味と一緒に味わう伝統の逸品。

調理に手間暇がかかり、かなりの熟練が必要であることから、家庭では作られなくなった。伝統を受け継ぐ戸次鮑腸保存会（工藤文子会長）には60〜80代の16人が所属し、地域の祭りやイベントで提供したり、地元の小學生にほうちよう作りを教えたりする活動を続けている。18日には地区の八幡神社の春祭りで提供する予定。

毎月第3土曜日には大南老人いこいの家で練習会も開いている。工藤会長（74）は「地元でも食べたことがない人がおり、どうやって広めていくかが課題。これからほうちよう作りの技を受け継ぎ、たくさんの人に味を知ってもらいたい」と話している。

（種好有加）



〔問①〕 「100年フード」に大分県内4番目として「戸次のほうちょう」が認定されました。  
ほか3つを挙げよ。

〔問②〕 「戸次のほうちょう」に大分市が2018年に指定したのは何ですか。

〔問③〕 あなたの地域のある、100年フードに認定されてもいいと思える食文化は何ですか。  
その特徴も調べてみよう。