

100年フードデータベース

都道府県名		広島県	
100年フード名		備後府中焼き	
認定部門		☐ 伝統部門 ☐ 近代部門 ☒ 未来部門	
発祥時期		☒ 伝承 <u>戦後</u> 時代	
主な伝承地域		広島県府中市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)		ミンチの旨みとキャベツが一緒になり、中はフワッとした焼き上がりで、外はミンチの脂でカリッとした焼き上がりが特徴。戦後の高度経済成長期、共働きの家庭が増えた頃、おやつやごはん代わりに食べられていた府中焼きは、子どもの頃から食べ親しまれた市民のソウルフードです。	
特徴	食材	牛や豚のミンチ肉、キャベツ、天かす、卵、麺など	
	製造方法・調理法	ミンチの旨みとキャベツが一緒になり、中はフワッと外はミンチの脂でカリッとした焼き上がりになります。	
	道具・食器	ミンチ肉の脂が熱せられた鉄板で、ヘラを使って召し上がっていただきます。	
	種類・主な食べ方	☐ 米・餅・寿司 ☒ 麺類 ☒ 粉もん ☐ 酒 ☐ 茶 ☐ 菓子 ☐ 調味料 ☒ 野菜 ☐ 魚介類 ☒ 肉類 ☐ 海藻 ☐ 山菜 ☒ 日常食 ☐ 保存食 ☐ 発酵食品 ☐ 行事食 ☐ 贈答品	
保護・継承の取組		備後府中焼を広める会は、備後府中焼きを通じて府中のまちの魅力を全国に広めることを目的に設立された団体で、県内外のイベントへの出展や市内のお好み焼き店舗を紹介する「備後府中焼きMAP」を発行しています。詳しくは、「備後府中焼きを広める会」のウェブサイトをご覧ください。 https://fuchuyaki.com/about/about-us/	

もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【食】 備後府中焼きドットコム https://fuchuyaki.com/ 広島県府中市アンテナショップNEKI https://www.neki-hiroshimafuchu.com/ 【知】 2010年にB-1グランプリに初出場し、同じ年に県内のご当地お好み焼きの人気を競う「第1回広島てっぱらんグランプリ」では、初代王者となりました。 2013年には市内3店舗がミシュランガイドにも掲載され、翌年、2014年には「関西・中国・四国 B-1グランプリ in 府中」が開催され、2日間で14万8千人が来場しました。 2015年には、観光案内所と府中焼き店が併設された「府中市地域交流センター」を府中市が整備。地域の子どもや、観光客向けに、府中焼き体験教室の受け入れも行っています。 その後も、備後府中焼きは着実に知名度を上げ、2017年には府中商工会議所と府中市などが連携し、東京都の千代田区神田小川町に広島県内市町では初となるアンテナショップ「NEKI（ねき）」をオープンしました。ねきは備後地域の方言で「近く」という意味で、首都圏の方や府中出身の方に身近に感じてもらいたいという願いが込められています さらに、備後府中焼きのマスコットキャラクター「ミンチュー」のイベント等での出演や、府中市出身の元広島東洋カープの選手で、現在は宮崎県でお好み焼き店を経営している片岡光宏氏を「備後府中焼き広報大使」として任命し、県内外でのイベントやSNSなどで幅広く広報活動を行っています。
--	---