

令和6年3月6日

報道機関各位

一般社団法人 郡山市観光協会  
会長 菅野 豊

郡山市のご当地ラーメン「郡山ブラック」が100年フードに認定されました

日頃から当協会運営にあたり御理解と御協力をいただき、厚く御礼申し上げます。

当協会では、文化庁「100年フード」に郡山市のご当地ラーメン「郡山ブラック」を申請しておりましたが、有識者委員会による審査の結果、3月5日付けで「近代の100年フード部門 ～明治・大正に生み出された食文化～」に郡山ブラックが認定されたことから、報道方よろしくお願いたします。

## 記

## 1 文化庁「100年フード」とは

文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超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、文化庁とともに継承していくことを目指す取組を推進しています。

認定後は、各種メディアで認定団体の活動が数多く取り上げられたり、ロゴマーク入りの商品が販売されるなど、100年フードの取り組みは全国に広がりを見せています。

※福島県では、これまで13品のフードが認定されており、今回で16品となりました。郡山市内では、クリームボックスが令和3年度に「未来の100年フード部門」で認定されています。



## 2 郡山ブラックとは

郡山ブラックは、濃口醤油やたまり醤油などを使用した漆黒のスープが目を引く醤油ラーメンで、1917年頃に市内の食堂で提供し始めた中華そばが郡山ブラックの起源と言われており、郡山ブラックの提供店では、「ますや本店」が最も古い歴史があります。

郡山ブラックの製法は、「醤油だれ」と「がらスープ」を一つの寸胴や鍋で合わせる「郡山クラシックブラック」と、郡山ブラックを現代的な解釈で独自にブレンドした「醤油だれ」と「スープ」をラーメンどんぶりで合わせる「郡山ネオブラック」の2種類があり、現在は市内約25店で郡山ブラックが提供され、福島三大ラーメンの1つにも数えられています。



※認定基準等の詳細については、以下の公式ウェブサイトを参照ください。

100年フード公式ウェブサイト URL <https://foodculture2021.go.jp/>

## 【お問い合わせ】

郡山市燧田 195 JR 郡山駅 2F(担当:栗城) TEL 024-954-8922 / e-mail info@kanko-koriyama.gr.jp