

● 未来に語り継ぎたい高知の食！  
高知美食学プロジェクトで「高知美食百選」を選出しました

各 位

令和6年9月27日

高知信用金庫（理事長・山崎久留美）は、当金庫の創業100周年記念事業として、高知県ならびに県内市町村の協力のもと、高等教育機関、地元メディアなどと手を携えて推進する「高知美食学プロジェクト」において、「高知美食百選」を選出いたしました。

「高知美食百選」は、県内市町村の皆さまからお寄せいただいた食の情報をもとに調査を進め、今後も語り継いでいきたい「高知の食」を100品目選出するもので、昨年9月に25品目を先行発表しました。残り75品目については、本年7月より実施した「土佐めし総選挙」による一般投票結果も踏まえ、食や観光の専門家で構成する選考委員会にて選定いただき、9月18日に開催した「高知美食学プロジェクト発表会」で発表いたしました。

また発表会では、百選に選ばれた品目を多く生み出した市町村を表彰する「Kochi Gastronomy City Award」も実施。その食材の生産を支え、食文化を伝承されてこられた地域の皆様のご努力に敬意を表し、「テロワール賞」「ノミネート賞」として、以下のおり自治体様を表彰させていただきました。

「高知美食百選」に選ばれた食や食文化は、今後、本プロジェクトで更に掘り下げ、テレビ番組やウェブサイトで、国内外に積極的に発信して参ります。



高知美食百選 選考委員会 の皆様方  
選考委員長 受田浩之様（高知大学学長）  
選考委員

三谷英子様（RKC 調理製菓専門学校 常任顧問）  
竹村昭彦様（高知県酒造組合理事長）  
藤本正孝様（高知県旅館ホテル生活衛生同業組合代表理事）  
合田和穂様（高知県産業振興推進部長）  
新開祐二様（JTB 高知支店長）

オブザーバー

山本徹様、志賀元清様（共に服部栄養専門学校）



金のテロワール賞を受賞された  
南国市 平山耕三 市長



銀のテロワール賞を受賞された  
四万十町 中尾博憲 町長



銅のテロワール賞を受賞された  
高知市 弘瀬優 副市長  
須崎市 楠瀬耕作 市長  
四万十市 田能浩二 副市長



ノミネート賞を受賞された  
中土佐町 池田洋光 町長  
香南市 濱田豪太 市長  
土佐市 板原啓文 市長  
いの町 池田牧子 町長  
室戸市 黒岩道宏 副市長  
選考委員である  
RKC 調理製菓専門学校 三谷英子  
常任顧問

## 1. 高知美食百選

別紙1のとおり選出し発表いたしました

## 2. Kochi Gastronomy City Award 受賞自治体

金のテロワール賞：南国市（25品目）

銀のテロワール賞：四万十町（23品目）

銅のテロワール賞：高知市、須崎市、四万十市（いずれも22品目）

ノミネート賞：土佐市、香南市、中土佐町（いずれも20品目）

室戸市、いの町（いずれも17品目）

※該当品目は別紙2のとおりです

以上



# 高知美食百選



中山間ブランド米



イタドリ



きびなご



山北みかん



けんぴ・芋けんぴ



室戸海洋深層水



鍋焼きラーメン



養殖カンパチ



天日塩



酢ミカン文化



四万十ポーク



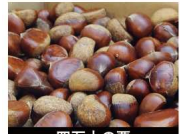
ねりもの文化



土佐ジロー



四方竹



四万十の栗



ハマアザミ



ニラ



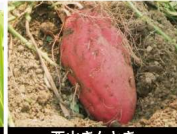
メジカ(ソウダガツオ)



鮎



りゅうぎゅう



西山きんとき



原木しいたけ



高知なす



カツオ



薬ワサビ



メヒカリ



皿鉢料理



フルーツトマト(高糖度トマト)



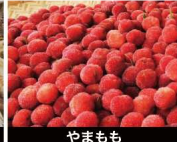
ツガニ



どろめ・のれそれ



土佐はちきん地鶏



やまもも



土佐茶



土佐あかうし



軍鶏



カツオのタタキ



ニロギ



自然薯



キジ



ミョウガ



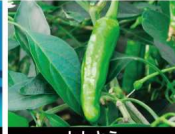
うなぎ



新高梨



マンボウ



ししとう



しまんとターキー



キンメダイ



川ノリ



しらす(ちりめん)



鮭



タタキ文化



いも天



魚の養殖



柚子



土佐のおきやく文化



ウツボ



宗田節



土佐の伝統野菜



土佐のもち文化(おやつ)



アイスクリン



黒糖



ひやしあめ(しょうがシロップ)



栗焼酎



ひがしやま(干し芋)



土佐酒



ゆずポン酢



鯉節(生節・荒節・本枯節)



めた



さばの姿寿司



鯉だしとごころん



メジカの親子



酒盗



鷹取キムチ



中日そば



べら焼き



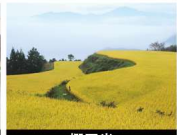
小夏



ちゃんばら貝



田舎寿司



棚田米



ぼうしパン



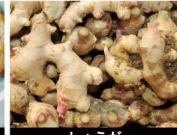
ハリハリ鍋(暮れの煮物)



うるめいわし



ながれこ(とこぶし)



しょうが



土佐の寿司文化



碓石茶



田舎こんにゃく



## Kochi Gastronomy City Award 受賞自治体と高知美食百選該当品目

### 金のテロワール賞：南国市 (25品目)

しらす(ちりめん)、うなぎ、どろめ・のれそれ、やまもも、土佐黒牛、軍鶏、土佐ジロー、しょうが、フルーツトマト(高糖度トマト)、四方竹、りゅうきゅう、葉にんにく、高知なす、ニラ、ししとう、アイスクリン、田舎寿司、さばの姿寿司、けんぴ・芋けんぴ、ひがしやま(干し芋)、皿鉢料理、酢ミカン文化、ねりもの文化、土佐の寿司文化、土佐の伝統野菜

### 銀のテロワール賞：四万十町 (23品目)

うなぎ、川エビ、土佐黒牛、四万十ポーク、しょうが、土佐茶、ミョウガ、ニラ、原木しいたけ、四万十の栗、中山間ブランド米、天日塩、土佐酒、栗焼酎、田舎寿司、さばの姿寿司、けんぴ・芋けんぴ、ひがしやま(干し芋)、皿鉢料理、酢ミカン文化、タタキ文化、ねりもの文化、土佐の伝統野菜

### 銅のテロワール賞：高知市 (22品目)

どろめ・のれそれ、うるめいわし、メヒカリ、ニロギ、ツガニ、やまもも、柚子、新高梨、土佐ジロー、イタドリ、四方竹、アイスクリン、土佐酒、田舎寿司、さばの姿寿司、ぼうしパン、いも天、酒盗、皿鉢料理、酢ミカン文化、ねりもの文化、土佐の伝統野菜

### 銅のテロワール賞：須崎市 (22品目)

ウツボ、鮎、しらす(ちりめん)、うなぎ、メジカ(ソウダガツオ)、養殖カンパチ、ポンカン、土佐文旦、りゅうきゅう、ミョウガ、ぬた、ひやしあめ(しょうがシロップ)、田舎寿司、さばの姿寿司、鍋焼きラーメン、メジカの新子、鰹だしところてん、皿鉢料理、酢ミカン文化、魚の養殖、タタキ文化、ねりもの文化

### 銅のテロワール賞：四万十市 (22品目)

鮎、うなぎ、川ノり、ゴリ、ツガニ、川エビ、柚子、土佐黒牛、土佐ジロー、しょうが、イタドリ、高知なす、原木しいたけ、四万十の栗、土佐酒、田舎寿司、さばの姿寿司、カツオのタタキ、皿鉢料理、酢ミカン文化、ねりもの文化、土佐の寿司文化

- ノミネート賞 : 土佐市 (20品目)  
ウツボ、うるめいわし、長太郎貝、小夏、やまもも、土佐文旦、新高梨、しょうが、りゅうきゅう、ししとう、天日塩、鰹節(生節・荒節・本枯節)、土佐酒、田舎寿司、さばの姿寿司、皿鉢料理、酢ミカン文化、魚の養殖、タタキ文化、ねりもの文化
- ノミネート賞 : 香南市 (20品目)  
鮎、しらす(ちりめん)、どろめ・のれそれ、長太郎貝、山北みかん、土佐文旦、しょうが、フルーツトマト(高糖度トマト)、高知なす、ニラ、土佐酒、どぶろく、田舎寿司、さばの姿寿司、中日そば、皿鉢料理、酢ミカン文化、魚の養殖、ねりもの文化、土佐の寿司文化
- ノミネート賞 : 中土佐町 (20品目)  
カツオ、メジカ(ソウダカツオ)、長太郎貝、しまんとターキー、フルーツトマト(高糖度トマト)、中山間ブランド米、天日塩、土佐酒、田舎寿司、さばの姿寿司、ひがしやま(干し芋)、カツオのタタキ、メジカの新子、鰹だしところてん、酒盗、皿鉢料理、酢ミカン文化、タタキ文化、ねりもの文化、土佐の寿司文化
- ノミネート賞 : 室戸市 (17品目)  
鯨、サバ、キンメダイ、マンボウ、ながれこ(とこぶし)、土佐あかうし、りゅうきゅう、ハマアザミ、高知なす、西山きんとき、天日塩、室戸海洋深層水、田舎寿司、さばの姿寿司、皿鉢料理、酢ミカン文化、ねりもの文化
- ノミネート賞 : いの町 (17品目)  
鮎、柚子、新高梨、キジ、しょうが、土佐茶、葉ワサビ、アイスクリン、田舎こんにゃく、土佐酒、田舎寿司、さばの姿寿司、皿鉢料理、酢ミカン文化、ねりもの文化、土佐のもち文化(おやつ)、土佐の伝統野菜