

建長汁（けんちん汁）が文化庁100年フードに認定されました

公益社団法人鎌倉市観光協会（所在地：神奈川県鎌倉市御成町1-12、会長：中村悟）が申請した「建長汁（けんちん汁）」が、このたび令和7年度の文化庁の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～」に認定され、有識者特別賞を受賞しました。

2026年2月27日（金）に開催された「100年フード・食文化ミュージアム サミット」にて授賞式が行われ、大本山建長寺の三ツ井宗司氏が登壇。700年以上にわたり受け継がれてきた建長汁（けんちん汁）の歴史について事例発表を行いました。

100年フードの申請につきましては、地元の方々の推薦を受けた鎌倉市観光協会が建長寺様と相談の上、代表して行いました。

「100年フード」は、地域の多様な食文化を継承・振興するため、世代を超えて受け継がれてきた食文化を文化庁が認定する取り組みです。認定基準を満たした応募内容のうち、有識者からの評価が特に高かったものを有識者特別賞として発表しています。

建長汁（けんちん汁）は、鎌倉五山第一位の建長寺を発祥とし、肉や魚を使わない精進料理として700年以上の歴史を持ちます。そのルーツが鎌倉の禅文化にあること、そして今なお地域で大切に受け継がれている点が、有識者から高く評価されました。

■文化庁ホームページの報道発表

https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/94334601.html



■□■ この件に関するお問合せ ■□■

公益社団法人鎌倉市観光協会

担当：桑島

TEL：0467-23-3050（平日9：00～17：00）

FAX：0467-22-3516