

北は北海道から南は沖縄まで、地理的条件や歴史的背景により、四季折々の魚介類、農産物、山菜の使用と加工保存技術により、全国の各地域で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化が存在。

豊富な食材



地域の郷土料理 (例)



地域毎に受け継がれてきた発酵食品、調味料

地域によってつくり方や味わいに違いのある味噌



米味噌 (西京味噌)  
関西地方を中心に造られる  
米麹の多い白味噌



米味噌 (信州味噌)  
長野県を中心に  
造られる米味噌



米味噌 (仙台味噌)  
仙台で伝統を継承して  
造られてきた米味噌



豆味噌 (八丁味噌)  
蒸した大豆で造る  
濃い赤褐色の味噌



麦味噌  
九州全域、中国・四国地方の  
一部で使われる麦麹で造る味噌