

につぽん



伝統食図鑑

各地の伝統食を、知って、学んで、
食べてみたくなるWEBサイト始めました



にっぽん伝統食図鑑とは

「にっぽん伝統食図鑑」は、伝統食を体系的に整理した分類と、各地域で選定された伝統食（品目）のいわれ・歴史、地域における保護・継承の取組やアレンジレシピ等についてデータベース化し、情報発信するWEBサイトです。さらに、日本の発酵文化についても紹介しています。

掲載している画像のダウンロードや様々なアレンジレシピの閲覧もすることができます。伝統食に関する情報収集やご家庭での調理、外食企業でのメニュー化、食品製造企業での商品化、国内外への情報発信などにぜひ、ご活用ください。

伝統食の選定基準

にっぽん伝統食図鑑では、以下の項目を伝統食の選定基準としています。詳細はWEBサイトをご覧ください。

必須項目

- ◆ 加工食品であること
- ◆ 入手ができること
- ◆ 地域性があること
- ◆ 歴史性があること
- ◆ 伝統的な製法又は保存技術を用いていること

推奨項目

- ◆ 持続性（公共性）があること
- ◆ 輸出可能であること

※詳細はWEBサイトをご覧ください。

伝統食の分類

伝統食を17種類にわかりやすく分類し、各分類の歴史、文化、特徴、種類、製造方法、地域との関係性等について、画像とともに詳細に紹介しています。



穀類



豆類加工品



漬物



醤油、味噌、
その他調味料



その他農産加工品



乾物



塩漬け



調味加工品



練り物



くん製品



水産発酵食品



節類



海藻製品



その他水産加工品



畜産加工品



菓子類



飲料

伝統食の品目

令和4年度は福井県、奈良県、熊本県の地域固有の伝統食の情報を掲載しております。
次年度以降、順次他の都道府県についても掲載していく予定です。

福井県



今庄つるし柿



若狭小浜小鯛
ささ漬け



山うに

- 油揚げ
- 打豆
- 越前塩うに
- 越前そば
- おぼろ昆布
- 粉わかめ
- 三年子らっきょの漬物
- 地がらし
- すこ
- たくわんの煮たの
- にしんのすし
- 羽二重餅
- はまなみそ
- 浜焼きさば、丸焼きさば
- 福井梅の梅干し
- へしこ
- 若狭がれいの一夜干し

奈良県



奈良漬け



三輪そうめん、
手延べそうめん



大和茶

- えんどう味噌
- 御城之口餅
- 柿の葉ずし
- きみごろも
- 古代ひしお、奈良醤油
- こんにゃく
- 蘇
- つるし柿
- 十津川ゆべし
- 奈良の饅頭
- 半夏生餅、さなぶり餅
- はるさめ
- ふり松風
- 三笠
- みむろ最中
- 吉野本葛、葛餅
- わらびもち

熊本県



南関あげ



赤酒



こる豆

- 赤ど漬け
- 阿蘇高菜漬け
- いきなり団子
- 市房漬
- からし蓮根
- 寒漬け
- こっば餅
- 生姜の味噌漬け
- 朝鮮飴
- 豆腐の味噌漬け
- 南関そうめん
- 房切り大根
- 干し筍
- 巻柿
- みようが饅頭
- 柚餅子
- 薏苡仁糖



活用イメージ



知る

伝統食の分類や
品目の歴史や文化、
特徴等を知ることができます。



作る

伝統食を使った
アレンジレシピを
紹介しています。



活用する

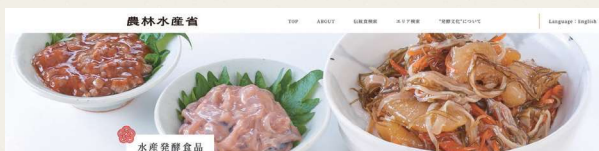
品目の画像で、
ダウンロードし活用
いただけるものがあります。



WEBサイト「にっぽん伝統食図鑑」掲載コンテンツ

伝統食への理解が深まる様々なコンテンツを掲載しています。
ぜひご覧ください。

伝統食の分類紹介



歴史、文化
和食を食文化として世界では、欧米食、東南アジア食と並び3大食文化の一つとして認識されています。和食は、自然の恵みと人間の知恵が結集した食文化であり、その歴史は古く、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。



分類の歴史や文化、
特徴等を知ることができます。

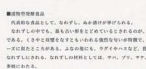


特徴、種類

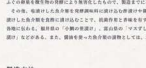
和食の特徴は、自然の恵みと人間の知恵が結集した食文化であり、その歴史は古く、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。



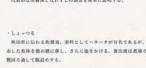
農林水産省
和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。



農林水産省
和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。



農林水産省
和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。



農林水産省
和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。

PR動画



発酵食品の特徴について
日本語と英語で知ることが
できます。

伝統食の品目紹介



活用する

ダウンロードできる
画像がある場合は、
ここに表示されます。



主な伝統食

和食の特徴は、自然の恵みと人間の知恵が結集した食文化であり、その歴史は古く、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。

食品概要 (特徴・種類)

和食の特徴は、自然の恵みと人間の知恵が結集した食文化であり、その歴史は古く、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。

歴史・文化、調理法

和食の特徴は、自然の恵みと人間の知恵が結集した食文化であり、その歴史は古く、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。

調理法

和食の特徴は、自然の恵みと人間の知恵が結集した食文化であり、その歴史は古く、食文化の発展に大きく貢献してきました。和食は、食文化の発展に大きく貢献してきました。



作る

アレンジレシピをご紹介します。
している品目もあります。



日本の発酵文化の紹介



活用する

日本の発酵文化の電子冊子を
日本語と英語で
ダウンロードすることができます。



にっぽん伝統食図鑑
WEBサイト



英語版のサイトも公開しています。
海外に向けた普及活動に
お役立てください。



「リンクについて・
著作権」のページは
こちら