

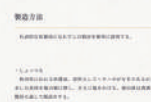
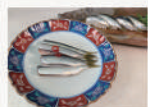
WEBサイト「にっぽん伝統食図鑑」掲載コンテンツ

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。

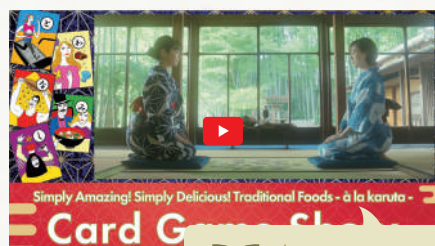
伝統食の分類紹介



分類の歴史や文化、
特徴等を知ることができます。



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



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。



品目の歴史や背景等を知ることができます。



アレンジレシピをご紹介
している品目もあります。



日本の発酵文化の紹介



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



にっぽん 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

農林水産省

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
さき漬け



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
- 三年子らっきよの漬物
- 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
- こっぱ餅
- 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
- みょうが饅頭
- 柚餅子
- 惹苡仁糖

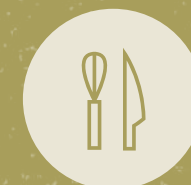


活用イメージ



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。

にっぽん伝統食図鑑WEBサイト

