



# 伝統食図鑑 につぼん



あなたが食べた伝統食。  
次世代に紡ぐのはあなた。



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

### 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

