

古くて新しい 日本の伝統食品

目次

はじめに

植物性食品

漬物

山川漬【鹿児島県】

いぶりがっこ【秋田県】

梅干し【和歌山県】

温海かぶ甘酢漬け【山形県】

品漬【岐阜県】

すんき【長野県】

しば漬け【京都府】

雪菜のふすべ漬け【山形県】

高菜の古漬け【和歌山県】

奈良漬（新漬け）【奈良県】

民田なす辛子漬け【山形県】

若胡桃の味噌漬け【秋田県】

乾燥品

切り干し大根【宮崎県】

へそ大根【宮城県】

干し菊【青森県】

半田そうめん【徳島県】

凍みこんにゃく【茨城県】

氷餅【長野県】

かき餅【石川県】

烏梅【奈良県】

海藻・水草

利尻昆布【北海道】

灰干しわかめ【徳島県】

特長ひじき【長崎県】

岩海苔【北海道】

松藻【宮城県】

川茸（スイゼンジノリ）【福岡県】

ジュンサイ【秋田県】

寒天【長野県】

いごねり【新潟県】

大豆加工品

浜名納豆【静岡県】

大徳寺納豆【京都府】

塩納豆【山形県】

豆腐味噌漬け【熊本県】

湯葉【滋賀県】

その他

ばっきや味噌【岩手県】

径山寺味噌【和歌山県】

柚べし【奈良県】

揚げ麩【山形県】

ぜんまい【新潟県】

岩茸【高知県】

葛粉【奈良県】

梅肉エキス【和歌山県】

阿波番茶【徳島県】

碁石茶【高知県】

笹巻き【山形県】

かんころ餅【長崎県】

栃餅【滋賀県】

松皮餅【秋田県】

仏手柑甘露煮【和歌山県】

凝煎飴【香川県】

Gallery1 風と太陽がつくる

動物性食品

乾燥品・燻製品

氷下魚の凍れ干し【北海道】
棒鱈【北海道】
ふかひれ【宮城県】
鰯の焼き干し【青森県】
焼きあご【長崎県】
くさや【東京都】
干し海鼠【石川県】
このこ【石川県】
からすみ【長崎県】
鯉節【鹿児島県】
鮭の燻製【北海道】

塩蔵品

鮑のつこの塩辛【石川県】
牡蠣の塩辛【三重県】
ホヤの塩辛【岩手県】
魚醬塩辛【山形県】
ホタルイカ黒作り【富山県】
苦うるか【熊本県】
塩雲丹【福井県】
がに漬け【福岡県】
釣りたらこ【北海道】

漬物・すし

鯖へしこ【福井県】
鮒ずし【滋賀県】
鮎なれずし【和歌山県】
かぶらずし【石川県】
ふぐの子糠漬け【石川県】

練り製品

あご野焼【島根県】
たちかま【北海道】

南蛮焼【和歌山県】

その他

かにみそ【兵庫県】

がぜ味噌【長崎県】

わかさぎ紅梅煮【長崎県】

若鮎の木の芽炊き【滋賀県】

桜鯛浜焼【岡山県】

クラゲ【福岡県】

Gallery2 ごく小さいものたちがつくる

調味料・酒・油

塩とにがり【石川県】

醤油【秋田県】

しろたまり【愛知県】

麦味噌【愛媛県】

ねさし味噌【徳島県】

和三盆【徳島県】

黒糖【鹿児島県】

蜂蜜【徳島県】

料理酒【福島県】

みりん【岐阜県】

古酒【沖縄県】

山葡萄酒【山梨県】

純米酢【京都府】

壺酢【鹿児島県】

きび酢【鹿児島県】

柚子こしょう【大分県】

胡麻油【鹿児島県】

五十音順索引

都道府県別索引