和食の重要用語

預け鉢 ———	
活けメ ———	— 7
ustegi ung éu 一汁一菜 ————	— 32
いちじゅう 3A 3A 一汁三菜 ————	— 11
インディカ米	5
** 薄口醤油 ———	— 41
薄造里 ————	— 22
⁹ 編	— 51
^{強 み} 旨味 ————	— 38
おせち料理 ―――	— 13
主菓子 ————	— 46
親子丼 —————	— 53
^{かた は} 片刃 ————	— 23
motalil 鰹節 ————————————————————————————————————	— 38

黑砂糖 ————	
この は は か * 濃口醤油 ————	— 41
麹 ————————————————————————————————————	— 43
サシ	8
ジャポニカ米 ———	5
シャリ ―――	27
松花堂弁当 ———	34
精進料理 ———	32
*************************************	5
赤飯 ————	— 13
煎茶 ————————————————————————————————————	— 47
^{約 に} 雑煮 ————	— 13
**	— 46
** mu et & 茶懷石 —————	— 17
*************************************	7

伝統野菜 —————	- 3
*************************************	- 7
煮干し ————	38
八寸 ———	21
干菓子 —————	46
干し椎茸 ————	38
本膳料理 ————	11
幕の内弁当	35
みりん	44
たらづけ	19
餅 ————————————————————————————————————	- 5
燃物 ———	
薬味 ———	45
和三盆 ————	44

石川県金沢市十間町23

Tel: 076-231-2228

www.asadaya.co.jp

〈裏表紙〉カボチャ、ゆず、柿、山葵、かぶ、ぶどう、牛肉(和牛)、鯛、 伊勢エビ、日本の食材の数々。 撮影協力: 京都吉兆

掫彰協力· 泉郁音兆

京都府右京区嵯峨天竜寺芒ノ馬場町58

Tel: 075-881-1101

www.kitcho.com/kyoto

発行/農林水産省

編集委員会/委員長·西村幸夫、熊倉功夫、野崎洋光、

澤功、徳岡邦夫、竹馬スーザン

編集/世界文化社

遠藤賀子

コーディネート/政所利子(株式会社 玄)

撮影/岡崎良一、佐藤竜一郎(表紙)、大見謝星斗、西山 航

執筆/奥村彪生(P34~45、47)、大和まこ(P14~25)、松崎晴雄(P42)、

森山弥生(P4-5、31、38-39、48-49、52、53下、56上)、

遠藤賀子(上記以外)

スタイリング/横瀬多美保(P10~12、37、47)

料理/久保香菜子(P10~13、37、45、47

マップ/上泉 降

デザイン/MOMENT



^{農林水産省} 日本国政府

