



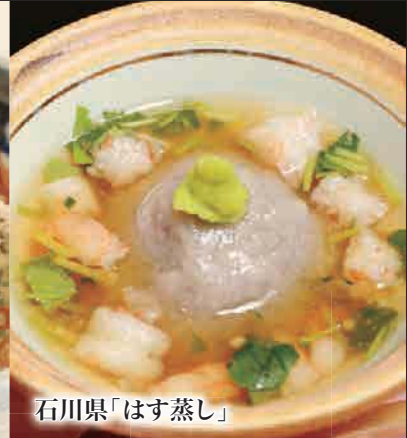
北海道「赤飯」



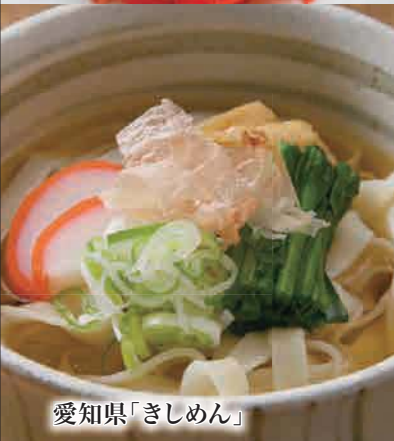
山形県「芋煮」



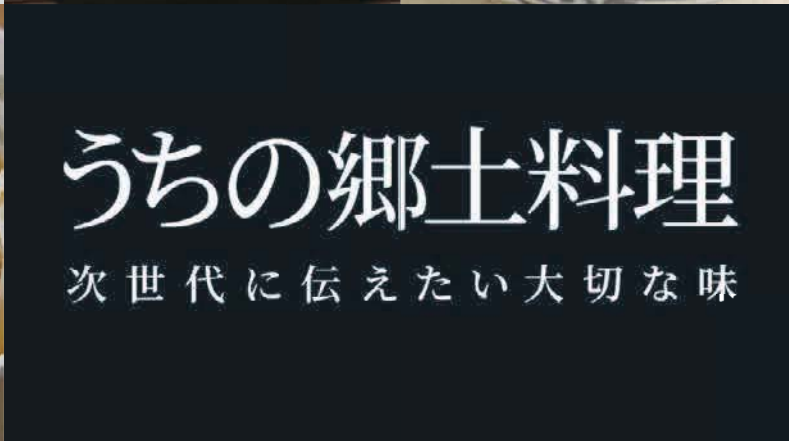
茨城県「こも豆腐」



石川県「はす蒸し」



愛知県「きしめん」



京都府「白味噌の雑煮」



島根県「すもじ」



高知県「りゅうきゅうの酢の物」



大分県「こねり」



鹿児島県「きびなごの刺身」

あなたの地域の古き良き「郷土料理」の魅力を再発見してみませんか？

各地域で選定された郷土料理の歴史や由来、レシピ等、
また、郷土料理を生んだ地域の背景等についてデータベースを作成し、情報発信します。
ご家庭での調理や外食企業でのメニュー化など、様々な場面で是非ご活用ください。

平成25年12月、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」。現在では、海外における日本食レストランの増加や訪日外国人観光客からの郷土料理を食べることへの期待など、世界からも和食は注目されています。

一方で、食の多様化や家庭環境の変化が進む中、国内での和食文化の保護・継承が課題となっています。

そうしたなか、農林水産省では、第3次食育推進基本計画(平成28年3月食育推進会議決定)を踏まえ、ユネスコ無形文化遺産に登録さ



ABOUT

うちの郷土料理
～次世代に伝えたい大切な味～
の取組について

れた和食文化を次世代に継承していくため、様々な活動を行っています。

その活動の一環として、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴である、全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化を地域ぐるみで次世代に継承していくことを目的に、令和元年度に「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」ウェブサイトを開設しました。(令和3年度末までに47都道府県の郷土料理の掲載完了を予定しております。)

是非、地域が誇る郷土料理のデータベースをご活用ください。

農林水産省

うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html



今に伝わる郷土料理の歴史や食習慣などの文化を伝えることにより、
次世代への和食文化の継承につなげ、食としての魅力を伝えていきます。

SEARCH & MENU 気になる郷土料理を見つける

郷土料理の継承のため、地域に伝わる郷土料理の再現可能なレシピを伝えます。



北海道「三平汁」



山形県「冷や汁」



茨城県「柚子大根」



石川県「イサザの卵とじ」



愛知県「おしもん(おこしもん)」



京都府「えびもちと棒だらの炊いたん」



島根県「干し大根の煮しめ」



高知県「きゅうりと川エビの煮物」



大分県「とり天」



鹿児島県「鶏飯」

地域検索

SEARCH BY AREA

郷土料理が食される
地域を選び検索

季節検索

SEARCH BY SEASON

郷土料理が食される
季節を選び検索

種類検索

SEARCH BY TYPE

郷土料理の種類
(飯物、汁物等)を選び検索

50音検索

SEARCH BY SYLLABARY

郷土料理の品名を
50音の中から選び検索

Point!

画像・レシピ ダウンロード機能

郷土料理の「画像」「レシピ」のダウンロード
機能を設け、全て二次利用可能とします。

レシピ動画掲載

各都道府県5品目程度のレシピ動画を
掲載し、郷土料理の再現を手助けします。

※令和3年度末までに47都道府県の郷土料理の掲載完了を予定しております。

AREA STORIES 郷土料理が生まれた地域の風土や食文化を知る

郷土料理が生まれた地域の風土や暮らしを知ることでより理解を深め、和食文化の保護・継承につなげていきます。



北海道



山形県



茨城県



石川県



愛知県



京都府



島根県



高知県



大分県



鹿児島県

郷土料理が生まれた地域の背景を記事、画像、動画で記録しました。

Point!

郷土料理を生んだ地域の背景

郷土料理が形成された地域の歴史や風土・暮らす人などの
背景をストーリーで伝えます。

地域の魅力を伝える動画

地域の景色、生産者の表情、職人の技などを動画として
アーカイブしていきます。

