

食育セミナーNo,67 世界無形文化遺産登録 「和食」の地域性

地理や気候が各地で異なる日本は、地域ごとに多様な食文化を築いてきました。北海道から沖縄にいたるまで、近世までは各地域で食材を自給自足し、それぞれに特徴のある食文化を営んできました。

「和食」は日本の地方文化の象徴ともいえます。

気候や風土が異なると、採れる食材や調理法は変化します。また、流通が盛んではなかったため、食品の加工や保存方法にも地域性が現れています。

例えば、味噌や醤油などの発酵調味料は、日本料理の味の要とも言えますが、これらにも地域によって、作り方や味の違いがあります。味噌で言えば、大豆と米こうじを使い長期間熟成させた辛口の津軽味噌、米こうじを多く配合した甘みのある西京味噌、大豆こうじを使った赤褐色の名古屋の八丁味噌、麦を原料にした九州地方の麦味噌など、さまざまです。

自然と共にある暮らしが、日本のさまざまな地域で、独自の料理と食習慣を育み、「和食」をかたちづくってきました。

(農林水産省 和食ガイドブックによる)

