

日本の先人たちの知恵と工夫が詰まっている

インフォグラフィック「日本の保存食文化」公開!

■ 公開日: 2013年11月12日(火)
■ URL: <http://r.gnavi.co.jp/g-interview/201311hozon-ig.html>

株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:久保征一郎 以下、ぐるなび)は、インフォグラフィック「日本の保存食文化」(<http://r.gnavi.co.jp/g-interview/201311hozon-ig.html>)を公開しました。

インフォグラフィックとは、インフォメーションとグラフィックを掛け合わせた造語で、情報やデータをイラストやグラフなどで視覚的に表現し、分かりやすく内容を伝えるものです。これまでに、「すし用語」、「ビールをよく飲む都道府県ランキング」、「居酒屋メニューの食べ合わせ」、「焼鳥の部位」、「オシゴト別 飲み会事情」、「秋と食欲 4つの関係」などを公開し、第8弾となる今回は、保存食をテーマにした「日本の保存食文化」です。

塩漬けや、酢漬け、乾燥、発酵など、日本の先人たちは寒い冬を越えるため、さまざまな方法で食物を保存してきました。日本の和食を支えてきた「保存食」には日本人の知恵と工夫が盛り込まれていると言えるでしょう。保存食は、現代の私たちの食卓にも欠かせない存在です。知恵と工夫が詰まった日本各地の保存食をインフォグラフィックにまとめました。

知っているようで意外と知らなかった保存食をテーマに取り上げ、個人のTwitterなどのソーシャルメディアでの幅広いシェアや拡散を目指します。本インフォグラフィックは、ぐるなびの公式Twitterや、Facebookページなどでも公開していきます。今後も食にまつわるインフォグラフィックの公開を予定しています。

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ
TEL: 03-3500-9700 MAIL: pr@gnavi.co.jp

日本の保存食文化

元々アイヌの人々が生活していた地のため、食文化のルーツにその知恵が根付く。

北海道
元々アイヌの人々が生活していた地のため、食文化のルーツにその知恵が根付く。

レイベ
北海道
鮭を冷凍保存し、凍ったまま煎炒のように食べる。シヤクランやウととした独特の食感が特徴。

凍み豆腐
東北地方全縁
豆腐を凍らせた後に凍りを取り除き、凍り乾燥させる。凍り乾燥した豆腐は、凍み豆腐と呼ばれる。

いぶりごっこ
秋田
大根などを豚脂の上につけて焼く。焼けた大根は、いぶりごっこと呼ばれる。独特の香りが特徴。

東北地方
東北地方は寒冷のため凍結耐性という保存方法が確立した。野菜の収穫期間が短いため野菜の保存食も多い。

関東地方
太平洋沿岸を中心に漁業が盛んで、煮つけた魚を保存食にするようになった。

中部地方
南部は高温多湿で食品が腐りやすいため、発酵食品を利用した保存食が作られてきた。

くさやの干物
伊豆半島
新鮮な魚を湯に漬けて干す。独特な風味が特徴で、日本各地に広がっている。

ふぐの卵巣のぬが漬
石川県
ふぐの卵巣をぬが漬にする。

近畿地方
関西周辺は特に古代日本の政治の拠点で、様々な地域から献上品として食品が集まった。

蘇(そ)
大塚町
牛乳に形成される膜を集めて干す。独特な風味が特徴で、日本各地のチーズ。

奈良漬
奈良
白うりなどの野菜を塩漬けにし、漬かすに漬ける。漬物の独特な風味が特徴。

中国地方
山の多い山陰地方では、海で取れた魚介類を乾燥物にし、塩漬けにすることで食料を保存してきた。

鮭寿司
岡山
鮭を酢につけし押し干したものを、

トウガラシ味噌
鳥取
みそにごまや砂糖と唐辛子を加えたもの。江戸時代の大工屋敷、徳島県で唐辛子のシソルとして使われている。

四国地方
瀬戸内海に面しており魚介類の保存食が多くみられる。

緋のがぶら漬
愛媛
赤色が鮮やかなのが特徴。パリッとして甘味つけ。

酒盗(しゅとう)
鳥取
魚の内臓を塩につけたもの。天日干ししたものを、こはんに漬けるというところから。

沖縄地方
温暖で野菜が年中栽培できるため、野菜の保存食は存在しない。日本では珍しい豚の保存食もある。

九州地方
温暖な気候のため、唐辛子の強いものや酸味のある料理が好まれた。

スクガラス
沖縄
アイゴの種を塩漬け、酢につけて干す。豆粉の上に乗せておつまみにする。

味噌だご
宮崎
もろみに柚子の皮、ごま、味噌を混ぜ、丸めたものを天日干ししたもの。こはんに漬けておつまみにも。

島の知恵 丸人からの贈り物 <http://napp.food.jp/24-know.html>
農林水産省認定 郷土料理遺産 <http://www.rdp.or.jp/kyoudouryou100/>