

漬物研究同志会

和食の名脇役 — 「漬物」 —

東京家政大学 宮尾茂雄

2015.7.4



和食と無形文化遺産

2013年12月、「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録

日曜 享月 日 楽斤 月 1950年2月1日第3種郵便物認可

和食 遺産登録へ

無形文化、料理で5件目

文化庁は22日、ユネスコ（国連教育科学文化機関）の無形文化遺産に推薦していた「和食」について、事前審査をするユネスコの補助機関が「登録」を勧告したと発表した。同行によると補助機関が「登録」を勧告して覆った例はなく、12月にアゼルバイジャンで開かれる政府間委員会で正式に登録が決まる見通しだ。

補助機関が勧告

政府は昨年、「自然の尊重」という精神を表現している『社会的慣習』として「和食」を推薦した。多様な食材を新鮮なまま使用▽コメを中心に栄養バランスに優れた構成▽自然の美しさや季節感を表現▽正月や田植えなどの年中行事と密接に関連、といった特徴を挙げ、食材や料理法だけでなく、家族や地域の結びつきを強める『日本食文化』として登録を目指した。東京電力福島第一原発の事故による放射能汚染で打撃を受けた国産食材のイメージ回復も狙っている。

健康や環境に配慮し、外国の食文化も取り入れて変化してきた「和食」の無形文化遺産登録で、政府は、日本の食文化への理解が広まることや、文化の多様性や人類の創造性を示すことにつながるを期待する。

「無形文化遺産」は、芸能や祭り、伝統工芸技術などを対象とする。遺跡や自然が対象の「世界遺産」、文書や絵画などが対象の「世界記憶遺産」とともにユネスコの「三大遺産事業」と言われている。国内からは2012年までに歌舞伎など21件が登録されて

昨年11月、京弁当を配って和食のユネスコ無形文化遺産登録をPRする料理人＝京都市



和食(農水省による特徴づけ)

和食(料理・食品)そのものを指すだけでなく
周辺の食文化(栄養・行事など)を含むもの。

- 1) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
地理性、島国、四季、郷土料理など
- 2) 栄養バランスに優れた健康的な食生活
一汁三菜(汁物+主菜1種+副菜2種)、出汁(だし)
平均寿命 男性80歳、女性86歳(世界第1位)
- 3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現
自然の恵み、四季の表現、食器、和食文化
- 4) 正月などの年中行事との密接な関わり
「ハレ」の日の行事食(正月、節分など)和食文化

和食の特性

和食

食材

四季が明確、温帯気候 → 米、野菜等が豊富
→ 発酵食品
黒潮、親潮、島国 → 魚種が豊富

市場上位90% (ノルウェー 8魚種)
(日本 28魚種)

料理

軟水が豊富(日本80%)、和食料理、出汁に最適
料理法多彩(茹でる、煮る、漬ける、蒸す、焼く)
欧米(大陸)はほとんど硬水(和食料理不向き)

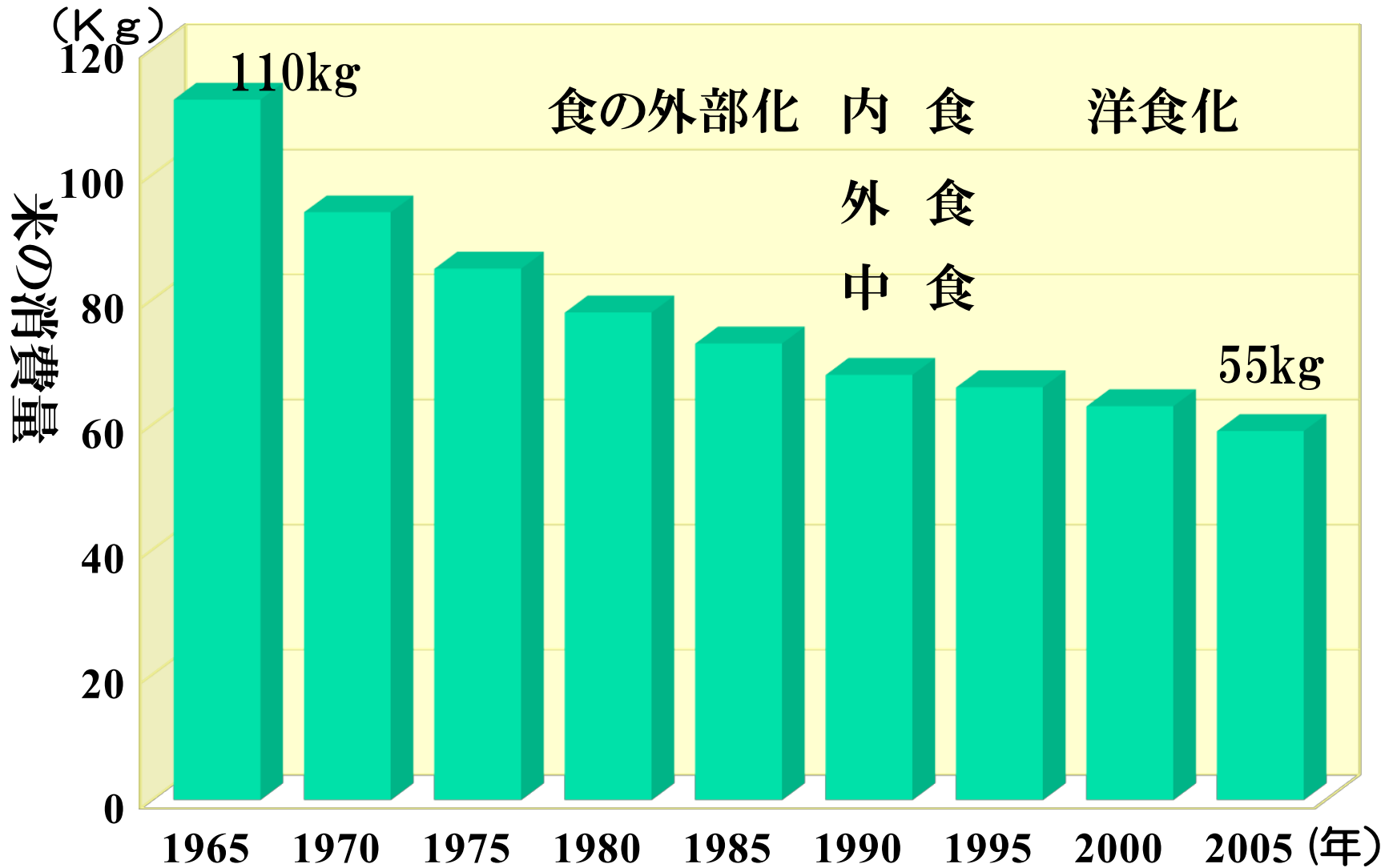
栄養

一汁三菜
栄養バランスが優れている(PFCバランス)

もてなし

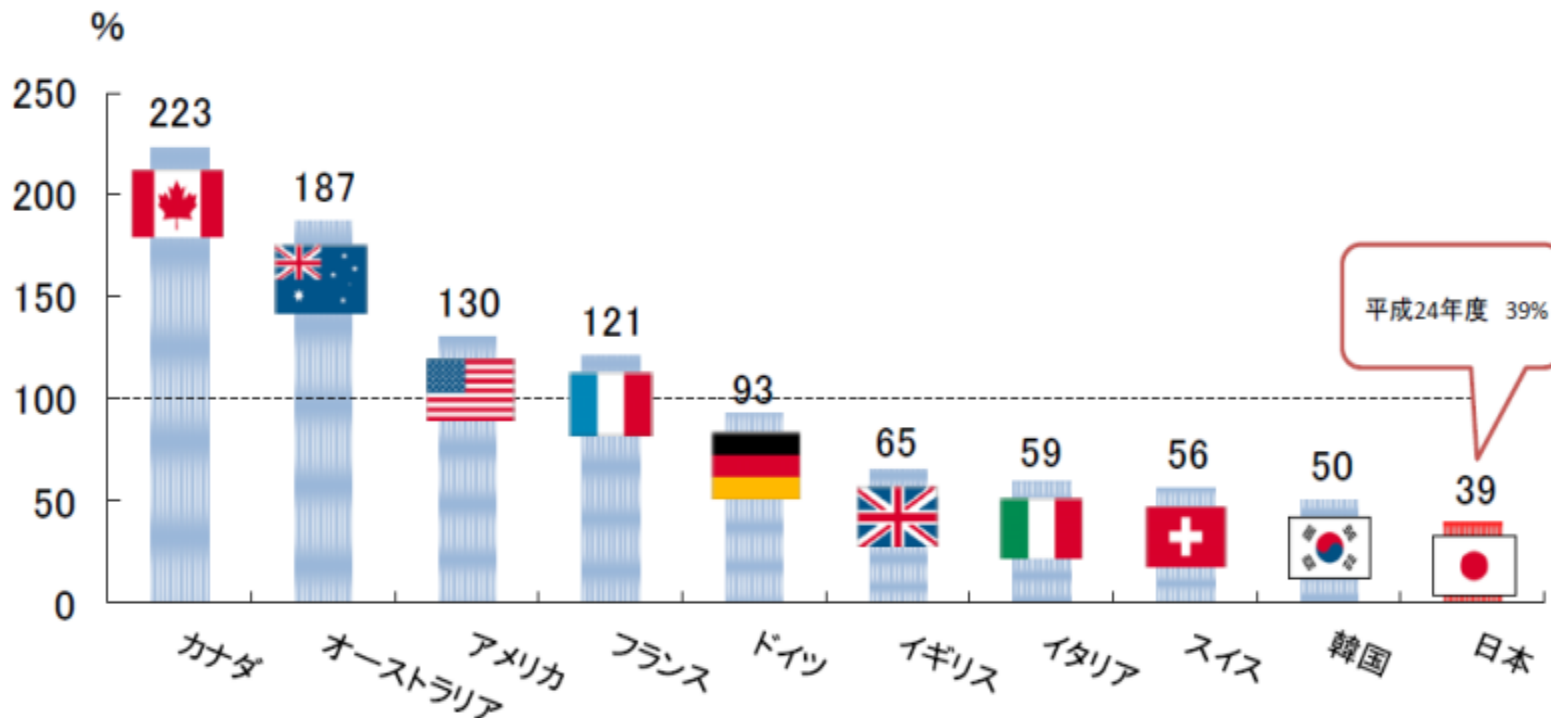
お客を大切に迎える
料理を味わう、しつらい、食器を鑑賞
感謝の気持ち

米の1人当たりの年間消費量の推移（年度平均）



(農水省 食料需給表による)

各国の食料自給率



(資料) 農林水産省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheets」等を基に農林水産省で試算した。(アルコール類は含まない。)

ただし、スイスについてはスイス農業庁「農業年次報告書」、韓国については韓国農村経済研究院「食品需給表」による。

(注) 1. 数値は、平成21年(ただし、日本は平成24年度)

2. カロリーベースの食料自給率は、総供給熱量に占める国産供給熱量の割合である。畜産物については、輸入飼料を考慮している。

洋食化により海外の食料に依存→食糧自給率の低下
和食の普及(米食の増加)は自給率を上昇させる

ごはん(和食)の良きパートナーとしての漬物は、米食と人口の減少に連動して減少してきた。

和食の基本は米食。



- **和食の普及拡大と漬物の連携**
- 世界無形文化遺産としての和食の普及拡大
- 健康食イメージの定着化
- 米食に合う調理素材的な漬物
- 地方創生、伝統野菜の利用、地域特産漬物

日本の主な発酵食品

味噌 醤油 酢 みりん かつお節 納豆 日本酒

なれずし 鮒ずし 鮎ずし ハタハタずし

塩辛 うるか 酒盗 かんずり

ふぐ卵巣ぬか漬 こんか漬 くさや

魚醤 しょつる いしる いかなぎ醤油

碁石茶 阿波晩茶 豆腐よう

漬物(ぬか漬、すぐき漬、しば漬、高菜、野沢菜、広島菜、

赤カブ漬、べったら漬、粕漬、三五八漬、すんき漬、いぜこみ菜

漬、

すなな漬など)

日本の国菌「麴菌」

「日本からの麴菌の科学技術と文化の発信は、
21世紀の世界に大きなインパクトを与える
ものと期待される。 (一島英治)」

この期をとらえ日本醸造学会は、われわれの
先達が古来大切に育み、使ってきた貴重な財産
「麴菌」をわが国の「国菌」に認定する。

平成18年10月12日 日本醸造学会

和食と軟水

軟水が和食を育んだ

水の硬度

マグネシウム量から炭酸カルシウム量に換算

軟水:0~60 mg/L 中程度の軟水:60~120 mg/L

硬水:120~180 mg/L 強い硬水:180 mg/L 以上

軟水

口当たりがまろやか飲みやすい。

炊飯に最適。素材、出汁の旨みがよく出る。

煮出し料理に最適。→ 和食料理に向いている。

内臓に負担をかけない。茶に向いている → 茶道

硬水

ミネラルが豊富。スポーツ後の補給には好都合。

胃腸に負担がかかる。

和食に不向き。欧米では、水を直接使わない料理が発展

(蒸す、オーブンで焼く、油で炒める)フランス料理

炊飯に不適(パサつく、苦味が出る)

したがって、欧米では、米は炒める、牛乳で煮る

「一汁三菜」の形は平安時代から



歯の揺らぐ男（病草紙 京都国立博物館所蔵）

和食と一汁三菜



「和食－日本人の伝統的な食文化－」
(農林水産省、2012年)

「ご飯」と「汁」と「香の物」に
「お菜」が3品添えられるという献立が
一汁三菜の基本とされている。

例示の場合は、焼き魚(主菜)と煮物
(副菜)と小松菜のおひたし(副菜)の
3つの菜で構成される。
さらに、向かって手前左にご飯を、
手前右には汁を、その間に香の物を
それぞれ置くという決まりになっている。
(ご飯と漬物は前提とされる)

『一汁三菜』 ⇒ 『一汁三菜一香の物(漬物)』

道元・「典座(てんぞ)教訓」

永平寺精進料理(通常食)

朝食(小食) お粥・ごま塩・**漬物**

昼飯(中食) 麦飯・味噌汁・**漬物**・おかず一品

夕飯(薬石) 麦飯・味噌汁・**漬物**・おかず二品



和食の基本要素

家庭料理 : 銘々膳に食物が載る状態が一汁三菜
もてなし料理と対比する形での言葉

もてなし料理 : 二汁五菜
本膳 ~ 一汁三菜
二の膳 ~ 一汁二菜

和食の本来の基本要素 : ご飯、汁、お菜、漬物があり、
箸とお椀で食べる家庭料理



銘々膳



ちやぶ台



テーブル

和食の特性

和食

食材

四季が明確、温帯気候 → 米、野菜等が豊富
発酵食品
黒潮、親潮、島国 → 魚種が豊富
市場上位90% (ノルウェー 8魚種)
(日本 28魚種)

料理

軟水が豊富(日本80%)、和食料理、出汁に最適
料理法多彩(茹でる、煮る、漬ける、蒸す、焼く)
欧米(大陸)はほとんど硬水(和食料理不向き)

栄養

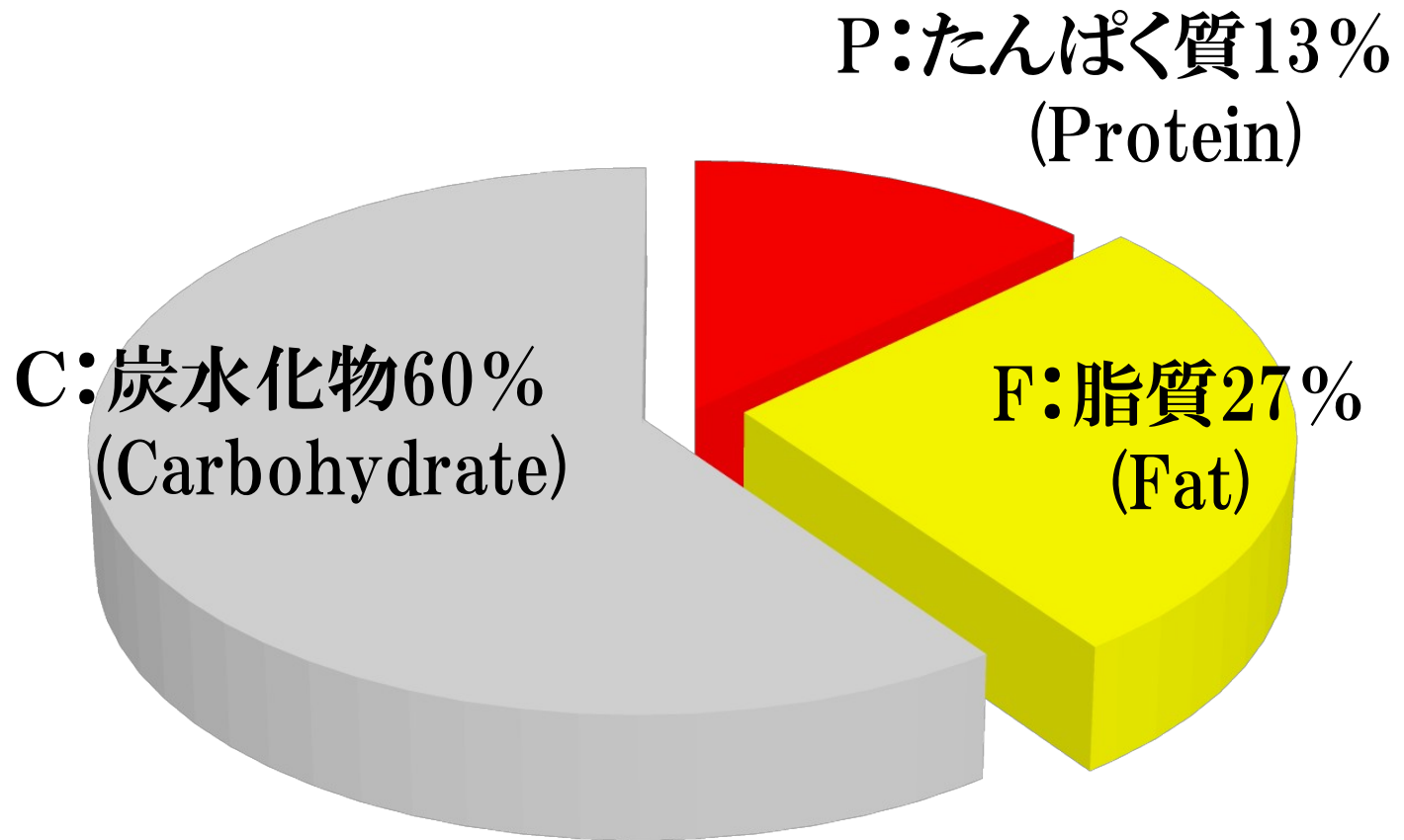
栄養バランスが優れている(PFCバランス)

もてなし

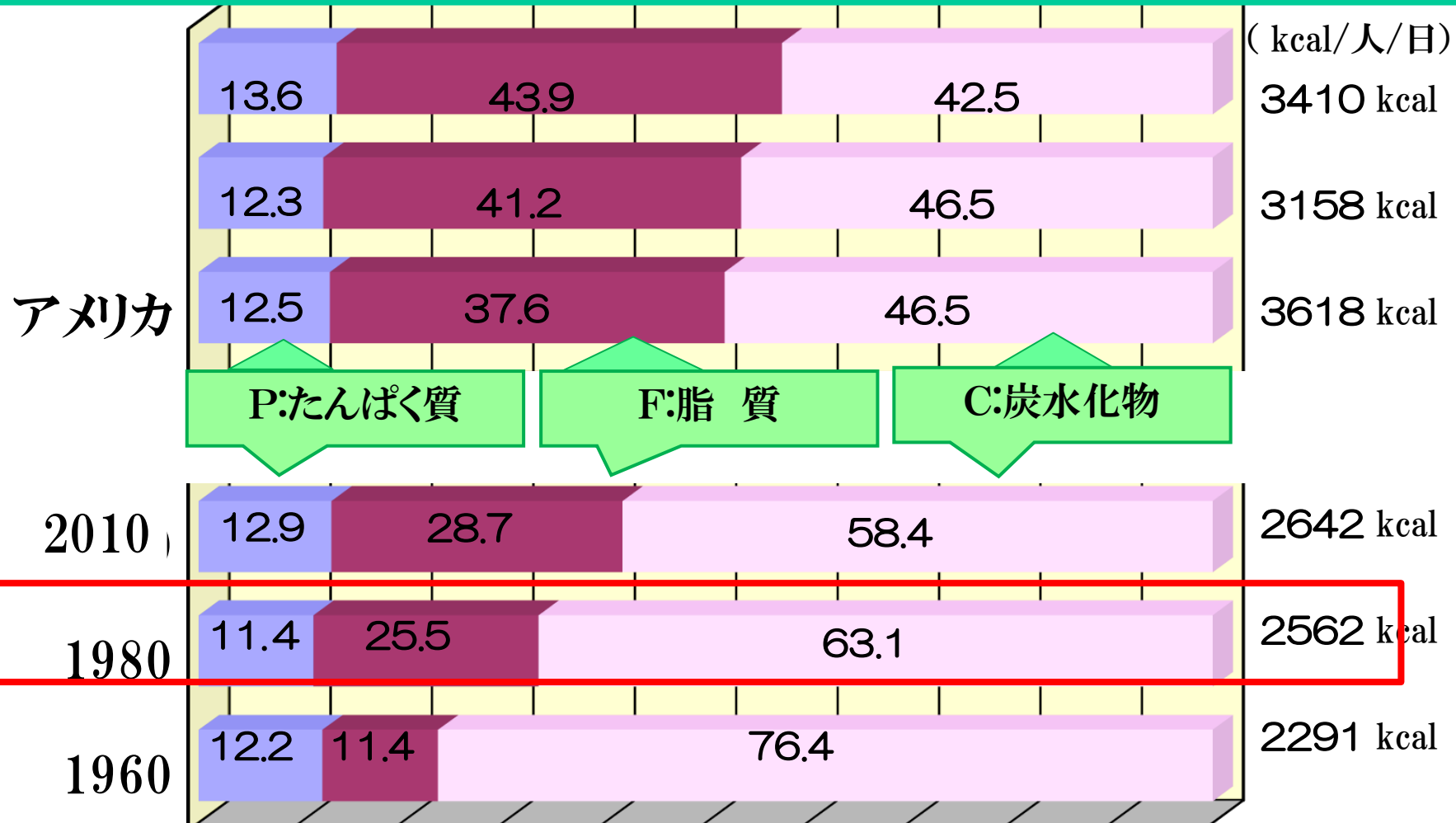
お客を大切に迎える
料理を味わう、しつらい、食器を鑑賞
感謝の気持ち

PFC(3大栄養素)比率(適正比率)

(農林水産省 食料・農業・農村基本計画)



各国のPFC供給熱量比率



- メタリックシンドローム(肥満・高血糖・高血圧)
- 1980年代の**日本型食生活**に戻すことが勧められている

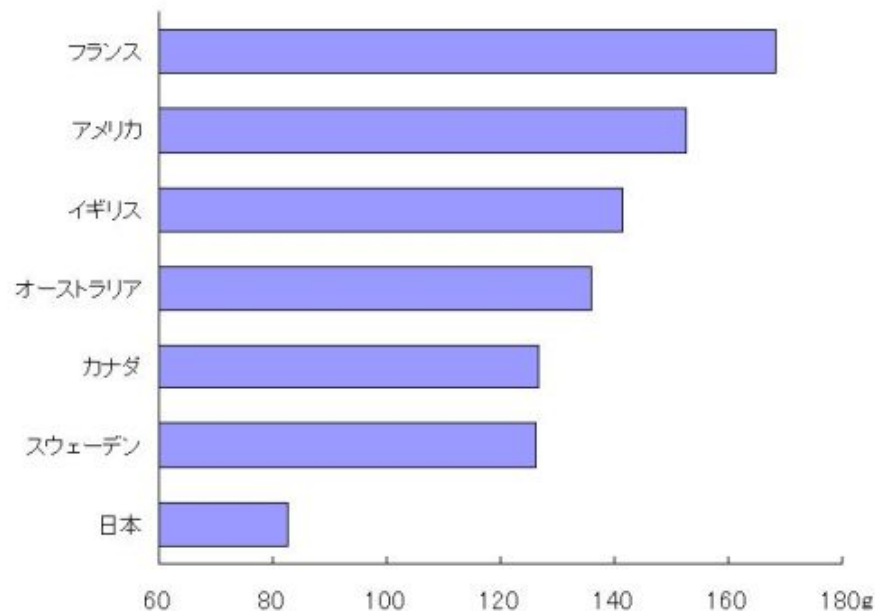
(農林省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheets」による)

主要国の平均寿命と脂肪摂取量

国別の平均寿命

| 国名 | 男 | 女 |
|---------|-------|-------|
| 日本 | 79.59 | 86.44 |
| カナダ | 78.00 | 82.70 |
| アメリカ合衆国 | 75.40 | 80.40 |
| フランス | 77.80 | 84.50 |
| ドイツ | 77.17 | 82.40 |
| イタリア | 78.67 | 84.04 |
| スイス | 79.70 | 84.40 |
| イギリス | 77.40 | 81.60 |

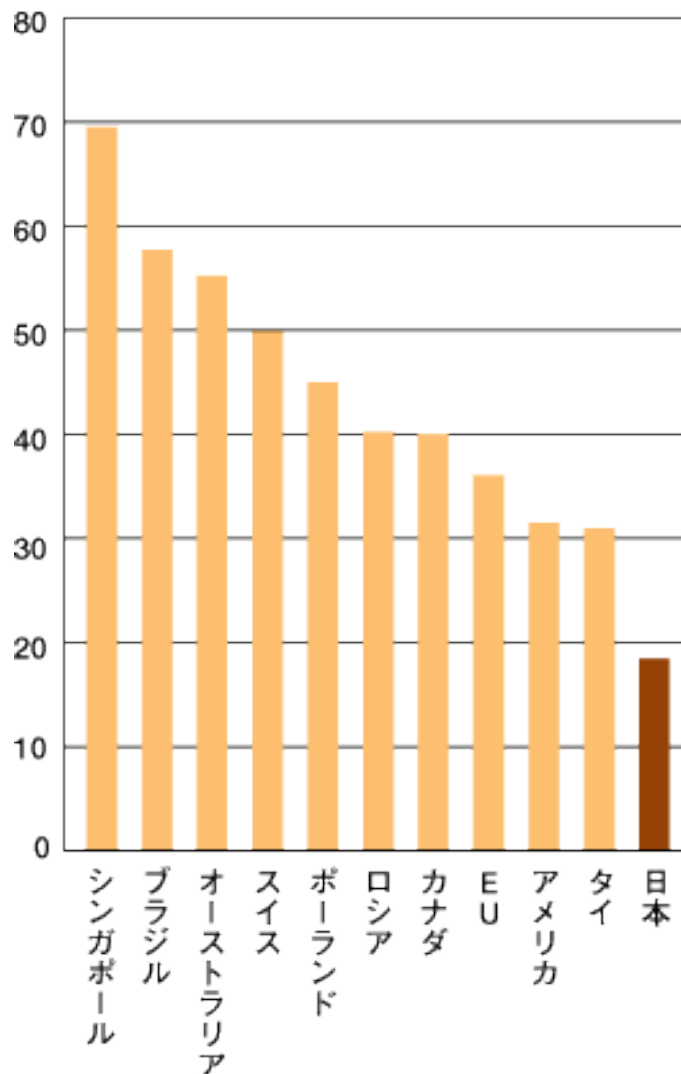
資料：厚生労働省「平成21年簡易生命表の概況」



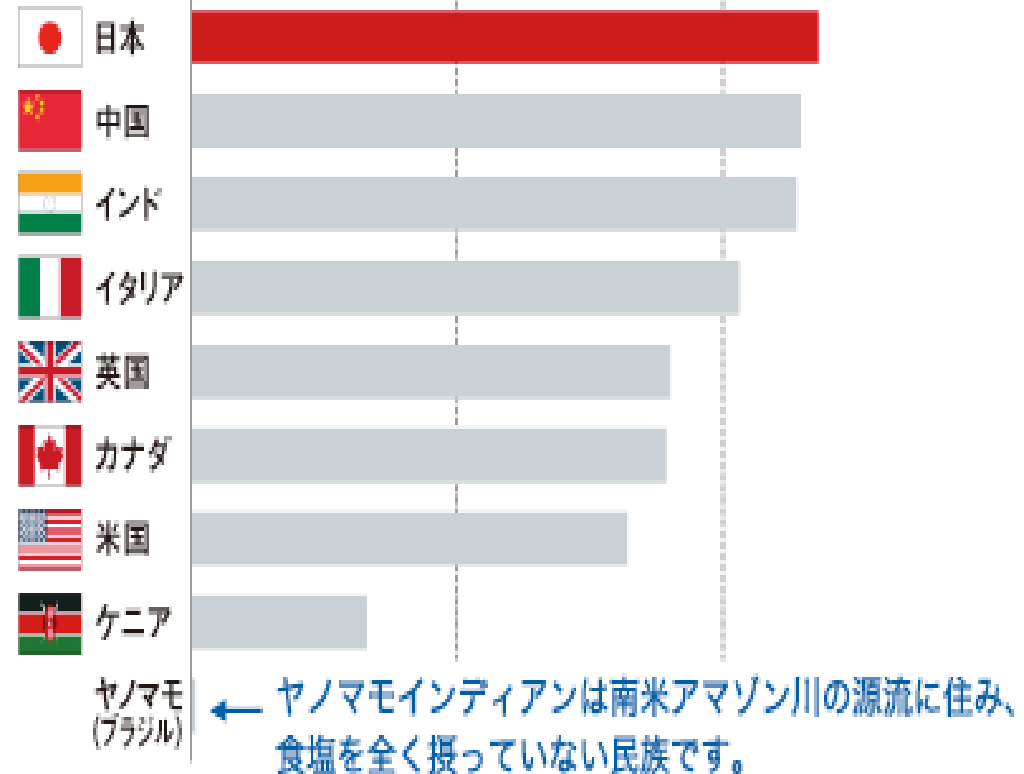
先進国における脂肪摂取量の比較。日本の脂肪摂取量は他の先進国に比べて少ない(国際食糧農業機関(FAO)による2001年の国別のひとり1日あたりの食糧供給量を用いた)。

主要国の砂糖消費量と食塩摂取量

砂糖消費量※



(g/日)

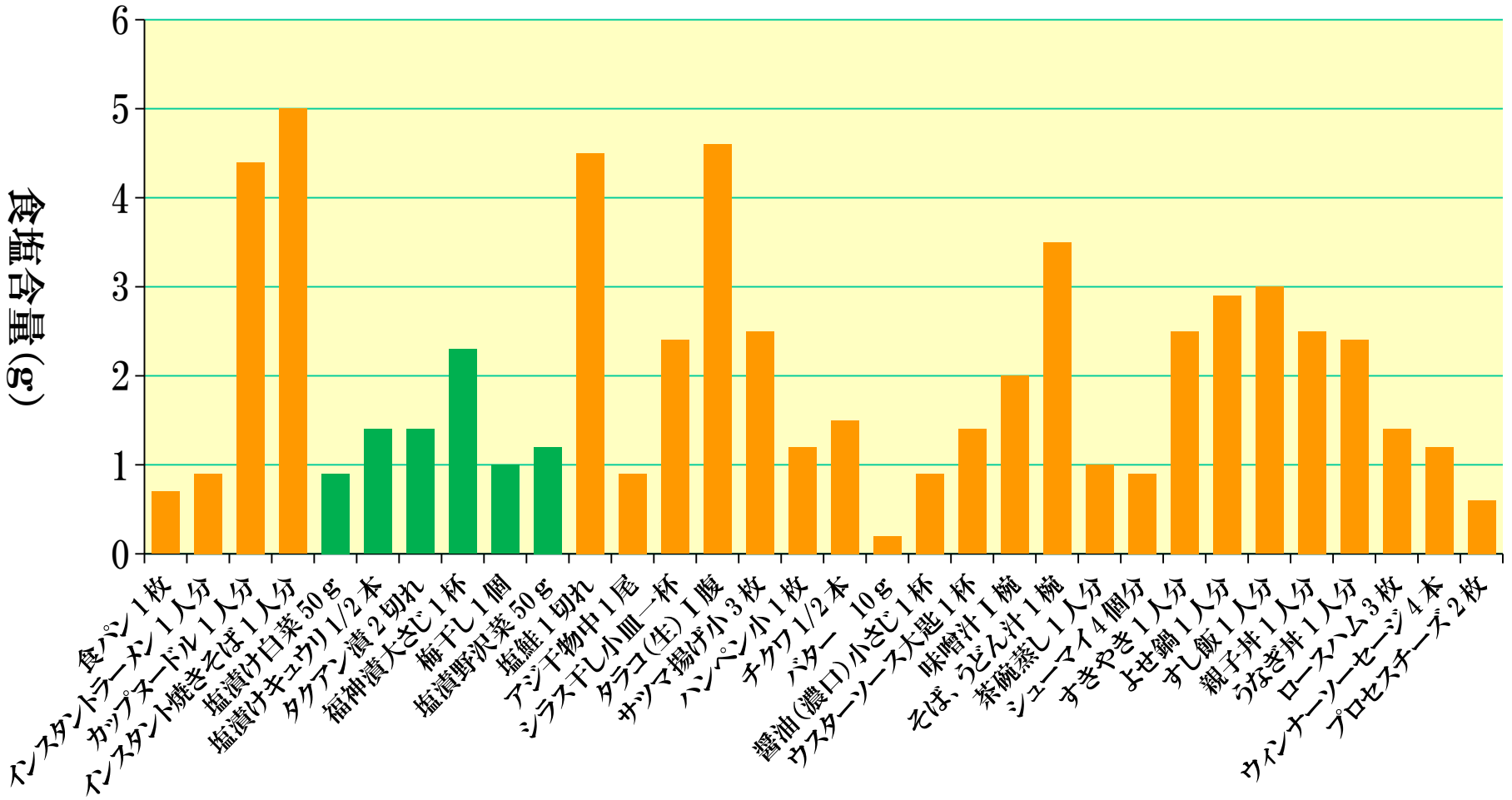


対象：20～59歳の男女10,079名

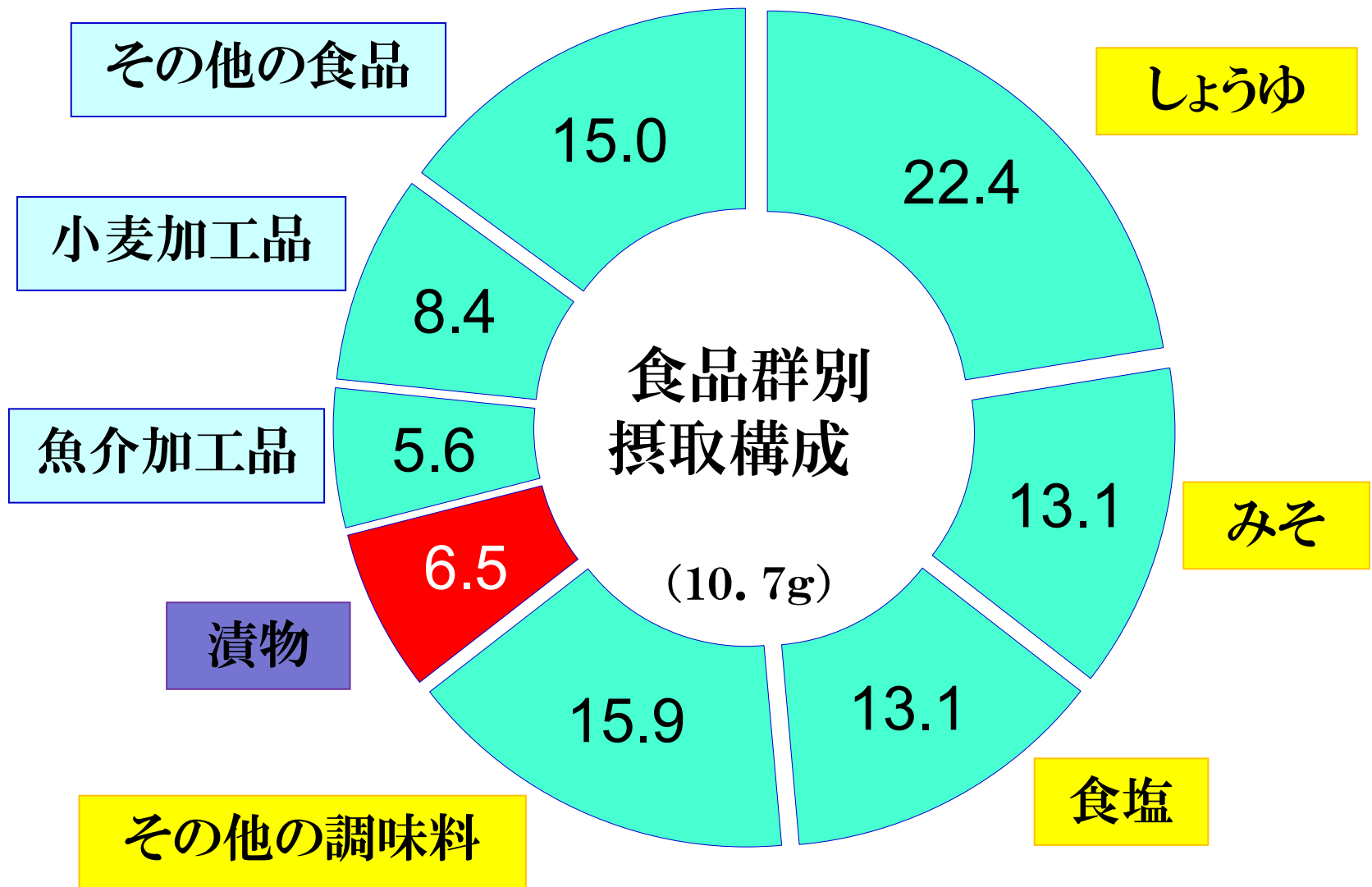
方法：各国ごとの24時間尿中ナトリウム排泄量の平均値から食塩摂取量を推計した。

Intersalt Cooperative Research Group: BMJ 1988;297:319-328. より作図

主な食品(常食量)に含まれる塩分量



食品群別食塩摂取量(%)



食品群別食塩摂取量構成(平成21年国民健康・栄養調査)

NaとKのバランスが大切

Naの過剰摂取

+

Kの摂取不足



適度なNaの摂取



野菜・果物・海藻
の摂取



KはNaの排出を促進する

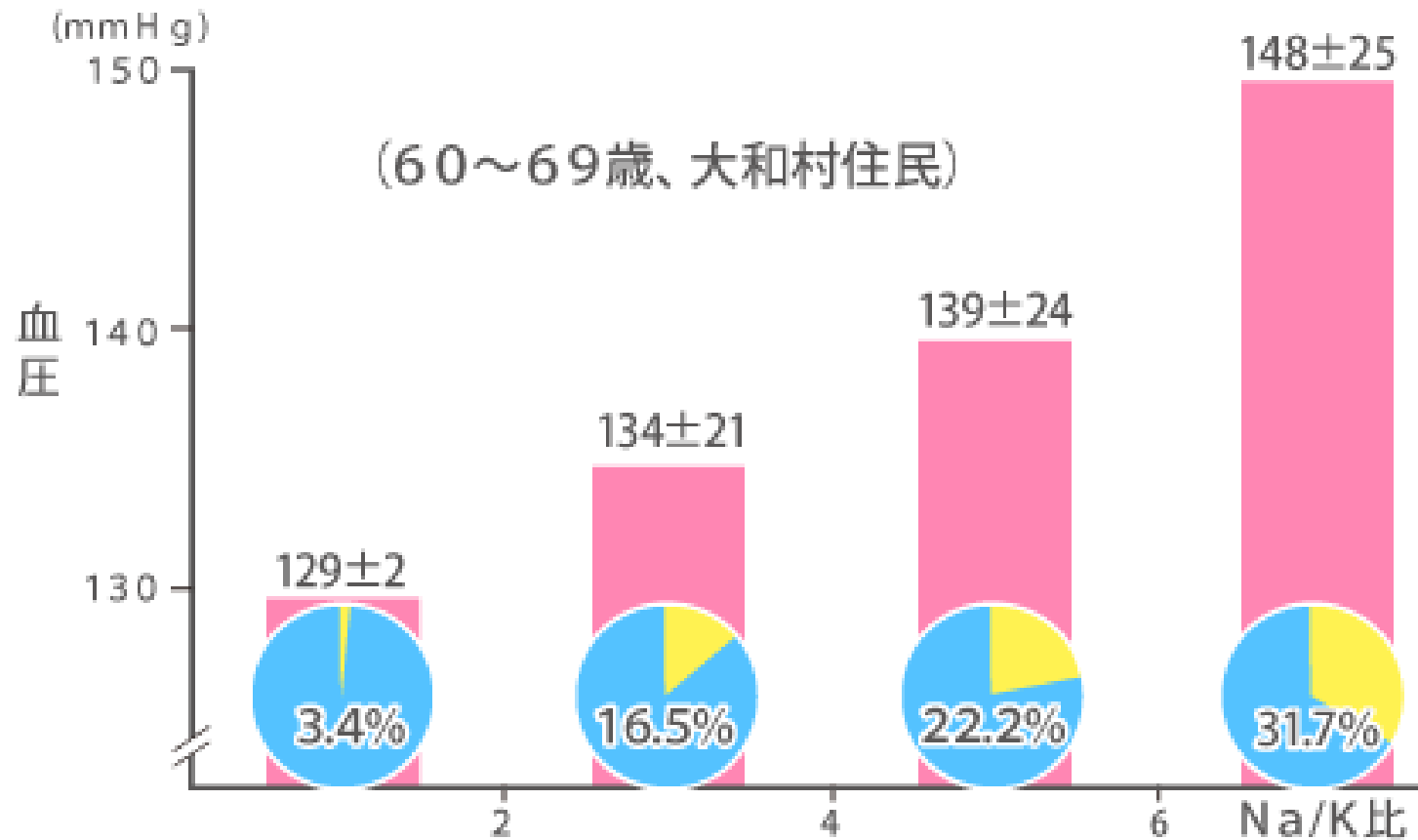
高血圧に陥りやすい

カリウムの多い食品

| カリウムの多い食品ベスト32 (水分が40%以上の食品) | | | | | | (水分40%未満) | | | |
|------------------------------|------|----------|-----|----------|-----|-----------|-----|-----------|------|
| パセリ | 1000 | ザーサイ | 680 | 中国ぐり | 560 | おかひじき | 510 | こんぶ(乾) | 5300 |
| 豆みそ | 930 | 納豆 | 660 | あしたば(生) | 540 | あゆ(天然/焼) | 510 | わかめ(素干し) | 5200 |
| よもぎ | 890 | きゅうりのぬか漬 | 610 | かぶの葉のぬか漬 | 540 | たくあん漬 | 500 | とろろこんぶ | 4800 |
| こんぶつくだ煮 | 770 | やまといも | 590 | 焼き芋 | 540 | たい(焼) | 500 | ひじき(乾) | 4400 |
| アボカド | 720 | ぎんなん | 580 | にんにく | 530 | かぶのぬか漬(根) | 500 | ベーキングパウダ | 3900 |
| ひきわり納豆 | 700 | 大豆(ゆで) | 570 | モロヘイヤ | 530 | しそ | 500 | インスタント珈琲粉 | 3600 |
| ほうれん草(生) | 690 | ほや | 570 | からし菜漬け | 530 | チリソース | 500 | あおさ(乾) | 3200 |
| ゆりね | 690 | 里芋 | 560 | にら(生) | 510 | あじ(焼) | 490 | 切干だいこん(乾) | 3200 |

(mg/100g)

Na/K比と高血圧



堀江良一「脳卒中がほんとうになくなる日」

都道府県別平均寿命

| 順位 | 男 | | 順位 | 女 | |
|----|------|-------|----|------|-------|
| | 都道府県 | 平均寿命 | | 都道府県 | 平均寿命 |
| | 全 国 | 78.79 | | 全 国 | 85.75 |
| 1 | 長野 | 79.84 | 1 | 沖 縄 | 86.88 |
| 2 | 滋 賀 | 79.60 | 2 | 島 根 | 86.57 |
| 3 | 神奈川 | 79.52 | 3 | 熊 本 | 86.54 |
| 4 | 福 井 | 79.47 | 4 | 岡 山 | 86.49 |
| 5 | 東 京 | 79.36 | 5 | 長野 | 86.48 |
| 6 | 静 岡 | 79.35 | 6 | 石 川 | 86.46 |
| 7 | 京 都 | 79.34 | 7 | 富 山 | 86.32 |
| 8 | 石 川 | 79.26 | 8 | 鳥 取 | 86.27 |
| 9 | 奈 良 | 79.25 | 9 | 新 潟 | 86.27 |
| 10 | 熊 本 | 79.22 | 10 | 広 島 | 86.27 |

(厚労省 国民健康・栄養調査 2012年)

都道府県別生活習慣病患者数

| 順位 | 糖尿病 | | 高血圧性疾患 | | 脳血管疾患 | | 脳梗塞 | |
|-----|-----|-----|--------|-----|-------|-----|-----|-----|
| | 患者数 | 全国 | 患者数 | 全国 | 患者数 | 全国 | 患者数 | 全国 |
| | | 167 | | 478 | | 250 | | 170 |
| 1位 | 香川 | 314 | 徳島 | 750 | 高知 | 608 | 高知 | 452 |
| 2位 | 徳島 | 291 | 長崎 | 722 | 徳島 | 437 | 徳島 | 302 |
| 3位 | 長崎 | 259 | 山形 | 667 | 鹿児島 | 437 | 鹿児島 | 300 |
| 4位 | 島根 | 245 | 鹿児島 | 656 | 山口 | 400 | 山口 | 279 |
| 5位 | 和歌山 | 229 | 島根 | 654 | 宮崎 | 397 | 宮崎 | 274 |
| 6位 | 青森 | 228 | 宮崎 | 642 | 愛媛 | 388 | 愛媛 | 273 |
| 7位 | 大分 | 226 | 和歌山 | 632 | 大分 | 352 | 新潟 | 258 |
| 8位 | 宮崎 | 212 | 青森 | 625 | 北海道 | 347 | 富山 | 255 |
| 9位 | 愛媛 | 209 | 熊本 | 625 | 福岡 | 346 | 大分 | 250 |
| 10位 | 福岡 | 203 | 福島 | 622 | 新潟 | 345 | 北海道 | 236 |
| 11位 | 石川 | 199 | 香川 | 612 | 富山 | 344 | 佐賀 | 232 |
| 12位 | 広島 | 199 | 大分 | 597 | 島根 | 340 | 秋田 | 226 |
| 13位 | 北海道 | 197 | 高知 | 577 | 秋田 | 338 | 石川 | 223 |
| 14位 | 岩手 | 197 | 佐賀 | 577 | 佐賀 | 338 | 福岡 | 221 |
| 15位 | 佐賀 | 193 | 秋田 | 570 | 熊本 | 330 | 島根 | 220 |
| 16位 | 山口 | 191 | 愛媛 | 570 | 長崎 | 315 | 熊本 | 206 |
| 17位 | 熊本 | 190 | 群馬 | 559 | 石川 | 311 | 長崎 | 205 |
| 18位 | 富山 | 187 | 福岡 | 551 | 岩手 | 308 | 広島 | 204 |
| 19位 | 山梨 | 184 | 岩手 | 541 | 広島 | 305 | 和歌山 | 202 |
| 20位 | 鹿児島 | 184 | 愛知 | 535 | 和歌山 | 295 | 岩手 | 197 |
| 21位 | 兵庫 | 181 | 鳥取 | 529 | 香川 | 277 | 福島 | 195 |
| 22位 | 秋田 | 180 | 三重 | 527 | 鳥取 | 276 | 香川 | 183 |
| 23位 | 高知 | 179 | 静岡 | 522 | 沖縄 | 275 | 鳥取 | 181 |
| 24位 | 岐阜 | 177 | 山梨 | 513 | 福島 | 264 | 山形 | 178 |

人口10万人あたり患者数(入院+通院、2008年)

都道府県別生活習慣病患者数

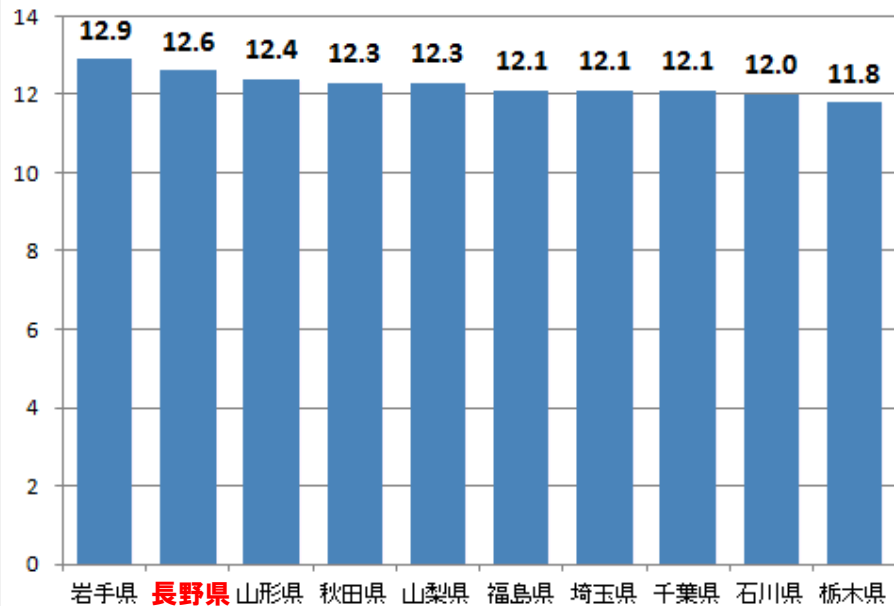
| 順位 | 糖尿病 | | 高血圧性疾患 | | 脳血管疾患 | | 脳梗塞 | |
|-----|-----|-----|--------|-----|-------|-----|-----|-----|
| 25位 | 岡山 | 176 | 山口 | 512 | 山梨 | 260 | 福井 | 178 |
| 26位 | 福井 | 174 | 広島 | 508 | 福井 | 253 | 山梨 | 178 |
| 27位 | 山形 | 172 | 新潟 | 495 | 岡山 | 248 | 沖縄 | 178 |
| 28位 | 京都 | 170 | 茨城 | 489 | 山形 | 241 | 岡山 | 170 |
| 29位 | 大阪 | 170 | 北海道 | 487 | 栃木 | 232 | 栃木 | 161 |
| 30位 | 福島 | 169 | 福井 | 484 | 青森 | 224 | 青森 | 157 |
| 31位 | 三重 | 165 | 富山 | 476 | 愛知 | 220 | 愛知 | 153 |
| 32位 | 愛知 | 164 | 宮城 | 470 | 宮城 | 218 | 群馬 | 151 |
| 33位 | 静岡 | 159 | 石川 | 455 | 長野 | 218 | 長野 | 151 |
| 34位 | 栃木 | 156 | 岐阜 | 449 | 兵庫 | 218 | 東京 | 147 |
| 35位 | 新潟 | 156 | 長野 | 448 | 三重 | 213 | 兵庫 | 143 |
| 36位 | 鳥取 | 154 | 京都 | 441 | 群馬 | 212 | 茨城 | 142 |
| 37位 | 滋賀 | 150 | 栃木 | 438 | 東京 | 210 | 京都 | 142 |
| 38位 | 群馬 | 148 | 大阪 | 435 | 京都 | 209 | 岐阜 | 141 |
| 39位 | 奈良 | 144 | 千葉 | 427 | 茨城 | 205 | 三重 | 141 |
| 40位 | 千葉 | 141 | 滋賀 | 424 | 静岡 | 204 | 静岡 | 137 |
| 41位 | 長野 | 138 | 岡山 | 424 | 岐阜 | 203 | 大阪 | 127 |
| 42位 | 東京 | 137 | 兵庫 | 422 | 千葉 | 194 | 千葉 | 126 |
| 43位 | 宮城 | 129 | 奈良 | 420 | 大阪 | 194 | 宮城 | 123 |
| 44位 | 神奈川 | 128 | 沖縄 | 378 | 奈良 | 192 | 埼玉 | 121 |
| 45位 | 埼玉 | 125 | 神奈川 | 364 | 埼玉 | 176 | 奈良 | 121 |
| 46位 | 茨城 | 123 | 埼玉 | 347 | 滋賀 | 171 | 神奈川 | 113 |
| 47位 | 沖縄 | 118 | 東京 | 347 | 神奈川 | 170 | 滋賀 | 107 |

人口10万人あたり患者数(入院+通院、2008年)

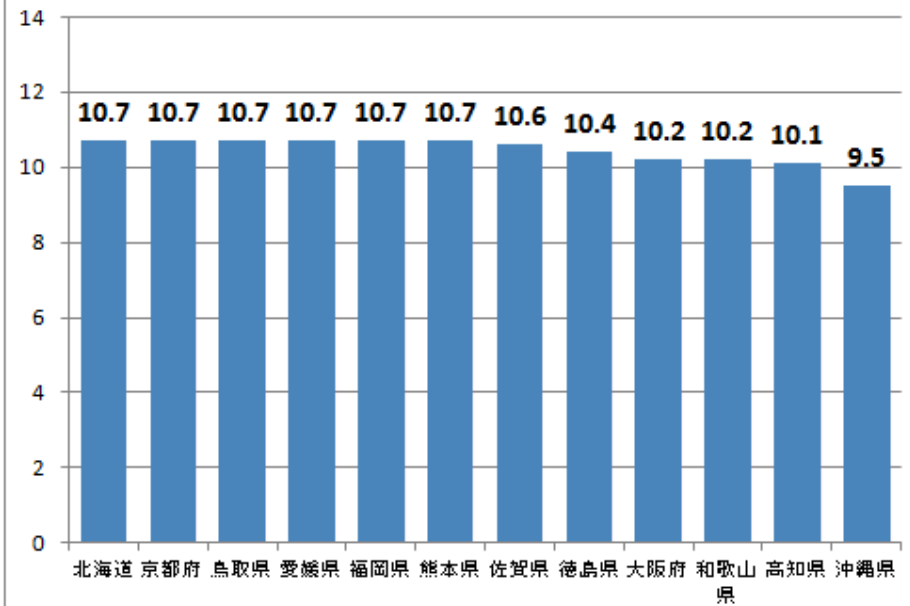
厚生労働省 「平成21年地域保健医療基礎統計」

都道府県別食塩摂取量

食塩摂取量の平均値(男性)
(2012年、20歳以上、グラム、年齢調整済み)(上位10位)



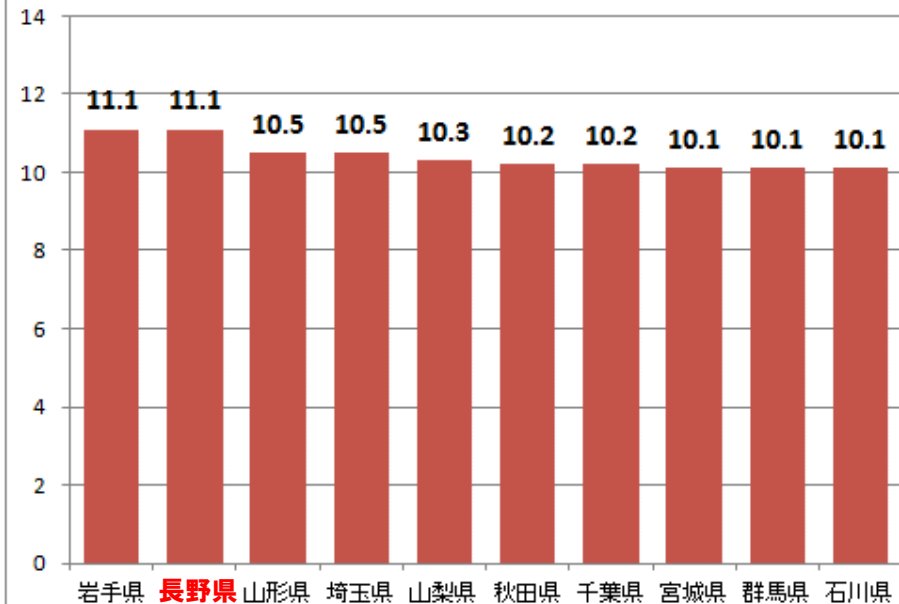
食塩摂取量の平均値(男性)
(2012年、20歳以上、グラム、年齢調整済み)(下位10位)



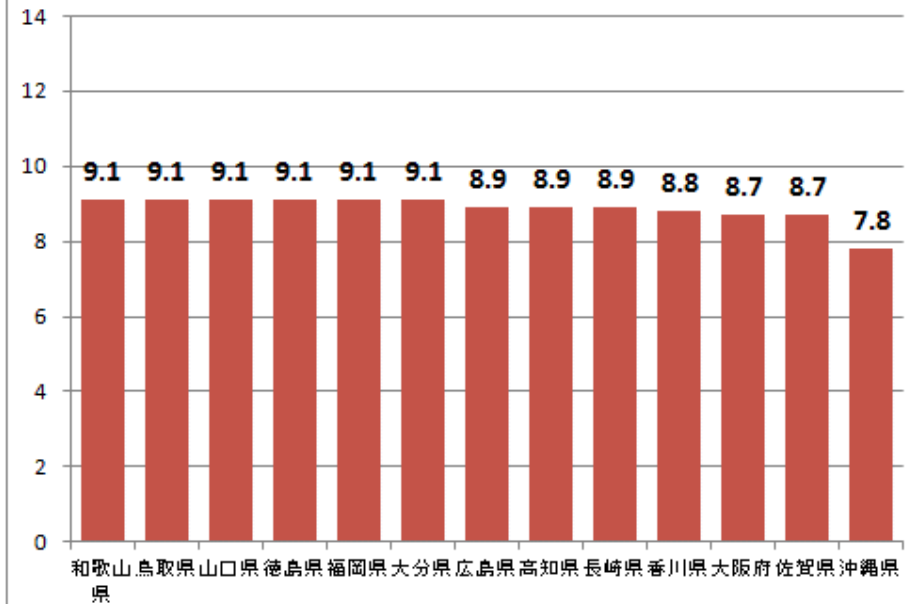
(厚労省 国民健康・栄養調査 2012年)

都道府県別食塩摂取量

食塩摂取量の平均値(女性)
(2012年、20歳以上、グラム、年齢調整済み)(上位10位)

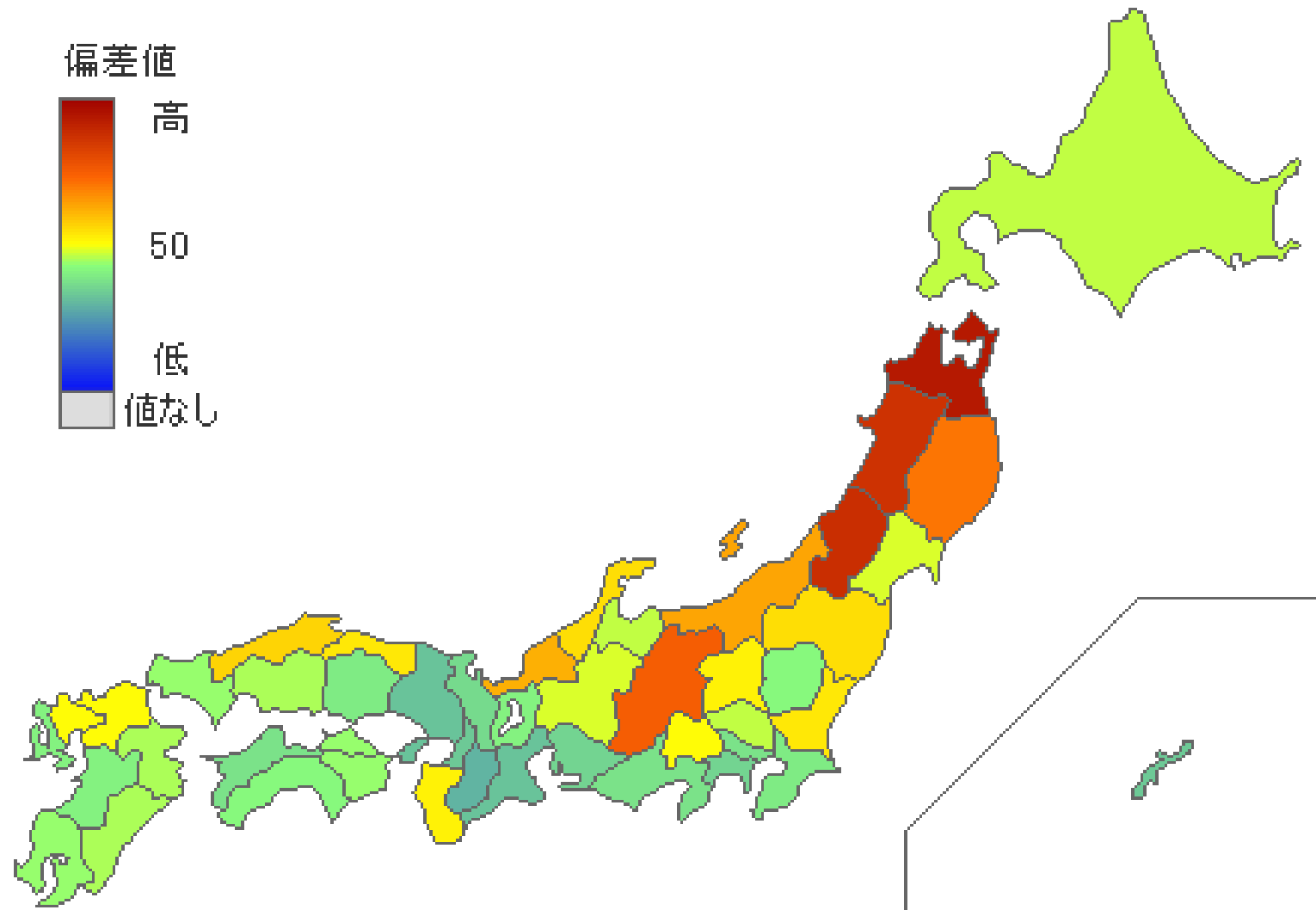


食塩摂取量の平均値(女性)
(2012年、20歳以上、グラム、年齢調整済み)(下位10位)



(厚労省 国民健康・栄養調査 2012年)

食塩摂食量



家計調査(2008年)

都道府県別味噌消費量

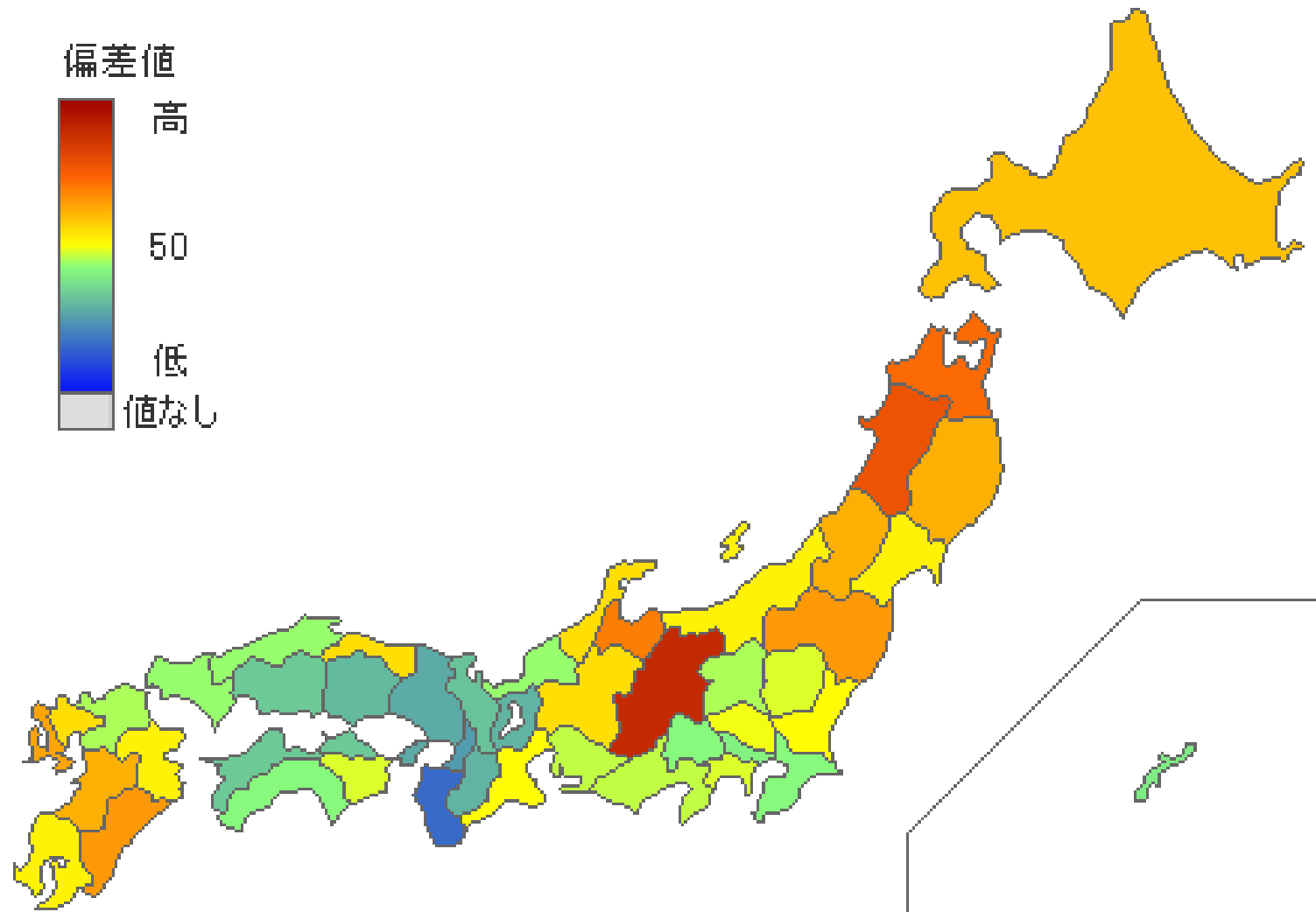
| 順位 | 県 | 消費量 |
|----|----|--------|
| 1 | 長野 | 11,901 |
| 2 | 秋田 | 10,463 |
| 3 | 青森 | 9,800 |
| 4 | 富山 | 9,541 |
| 5 | 宮崎 | 8,989 |
| 6 | 福島 | 8,980 |
| 7 | 長崎 | 8,868 |
| 8 | 岩手 | 8,687 |
| 9 | 熊本 | 8,681 |
| 10 | 山形 | 8,594 |

| 順位 | 県 | 消費量 |
|----|-----|-------|
| 11 | 北海道 | 8,238 |
| 12 | 石川 | 7,900 |
| 13 | 岐阜 | 7,788 |
| 14 | 佐賀 | 7,779 |
| 15 | 鳥取 | 7,754 |
| 16 | 新潟 | 7,497 |
| 17 | 鹿児島 | 7,465 |
| 18 | 大分 | 7,453 |
| 19 | 宮城 | 7,421 |
| 20 | 三重 | 7,359 |

| 順位 | 県 | 消費量 |
|----|-----|-------|
| 41 | 京都 | 5,108 |
| 42 | 岡山 | 5,032 |
| 43 | 滋賀 | 4,788 |
| 44 | 奈良 | 4,781 |
| 45 | 兵庫 | 4,558 |
| 46 | 大阪 | 4,382 |
| 47 | 和歌山 | 3,258 |
| | 全国 | 7,301 |

(厚労省 国民健康・栄養調査 2012年)

味噌消費量

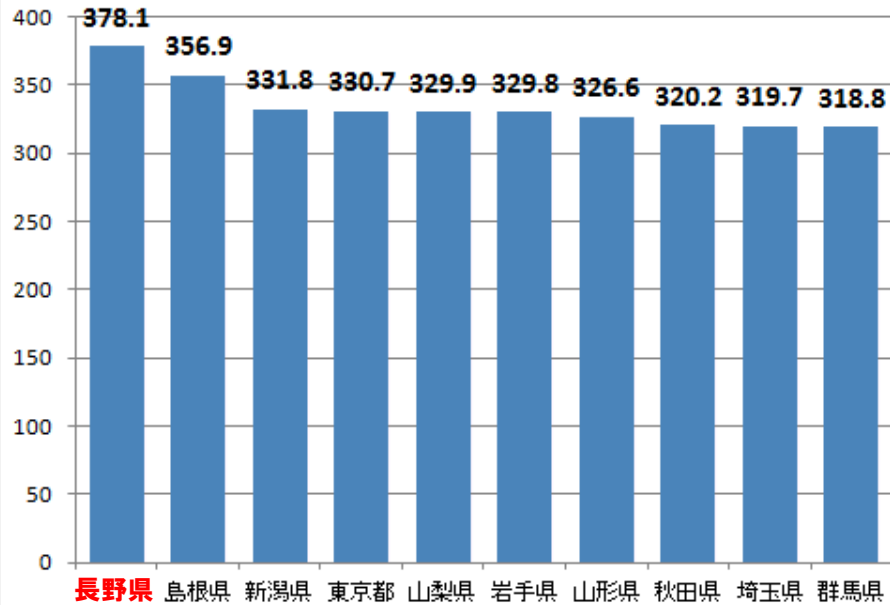


家計調査(2008年)

都道府県別野菜摂取量

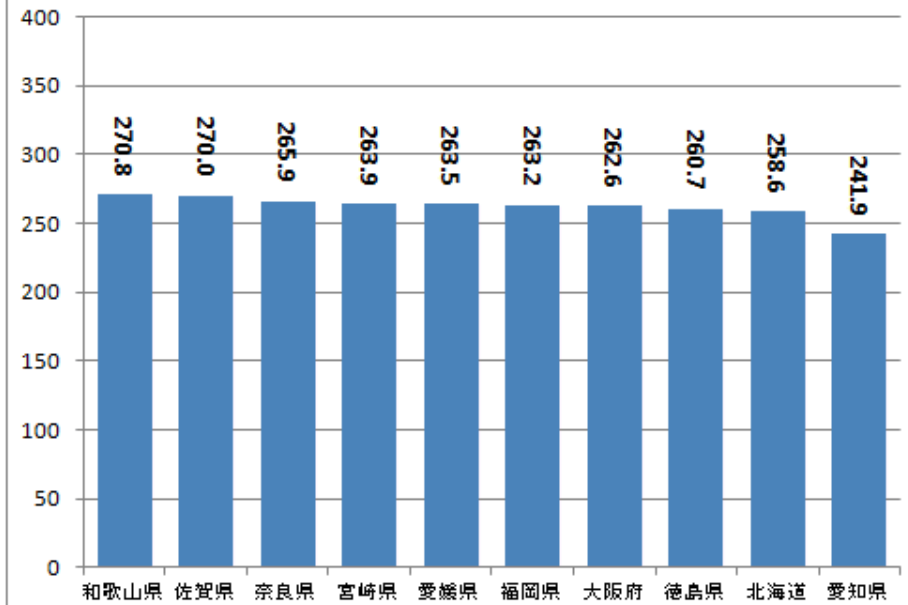
野菜摂取量の平均値(男性)

(2012年、20歳以上、グラム、年齢調整済み)(上位10位)



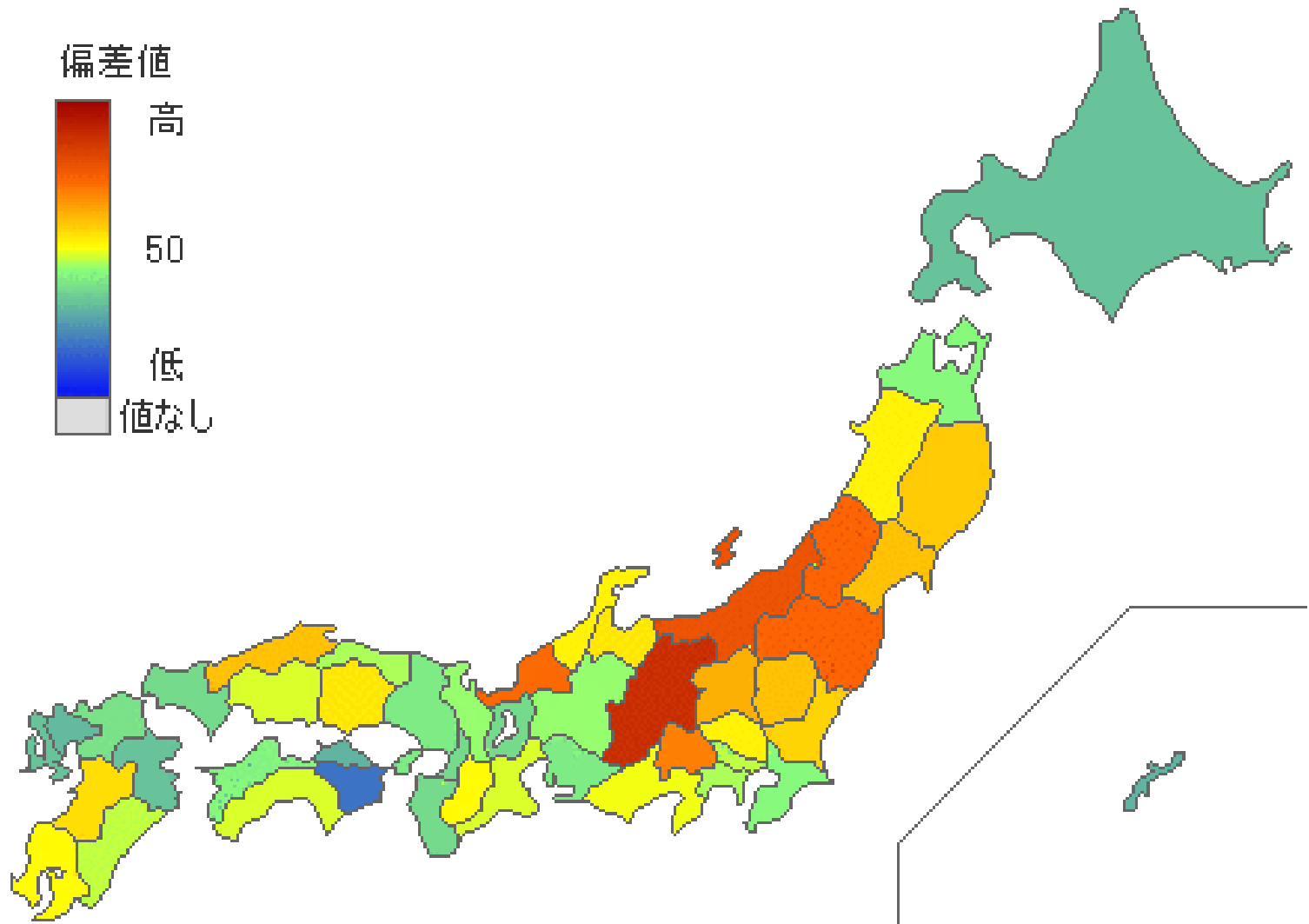
野菜摂取量の平均値(男性)

(2012年、20歳以上、グラム、年齢調整済み)(下位10位)



(厚労省 国民健康・栄養調査 2012年)

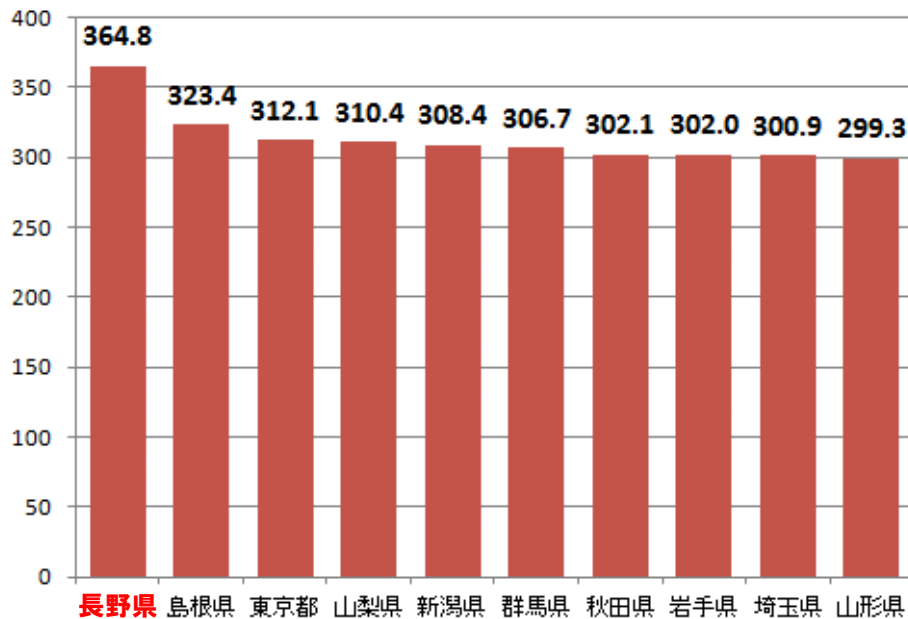
野菜摂食量(男)



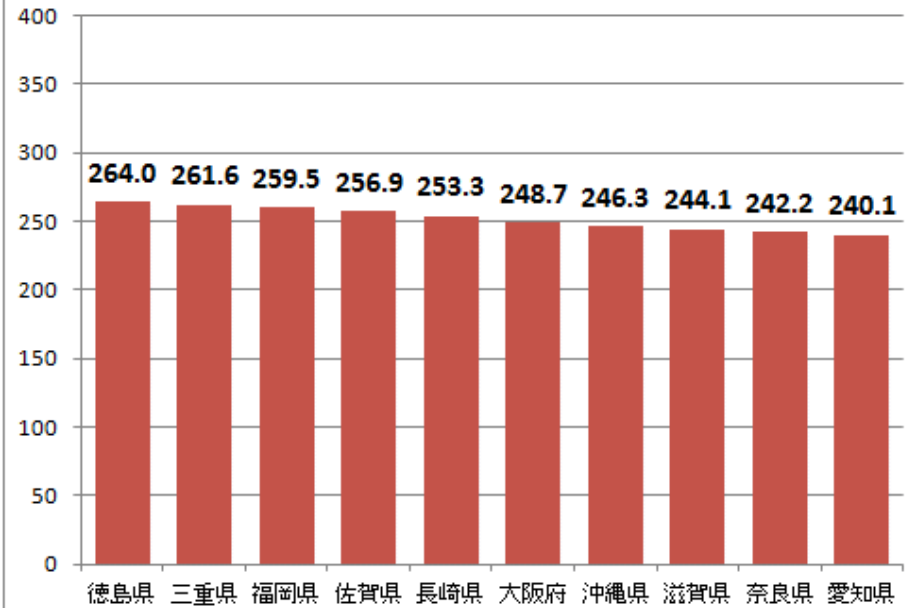
国民健康・栄養調査

都道府県別野菜消費量

野菜摂取量の平均値(女性)
(2012年、20歳以上、グラム、年齢調整済み)(上位10位)

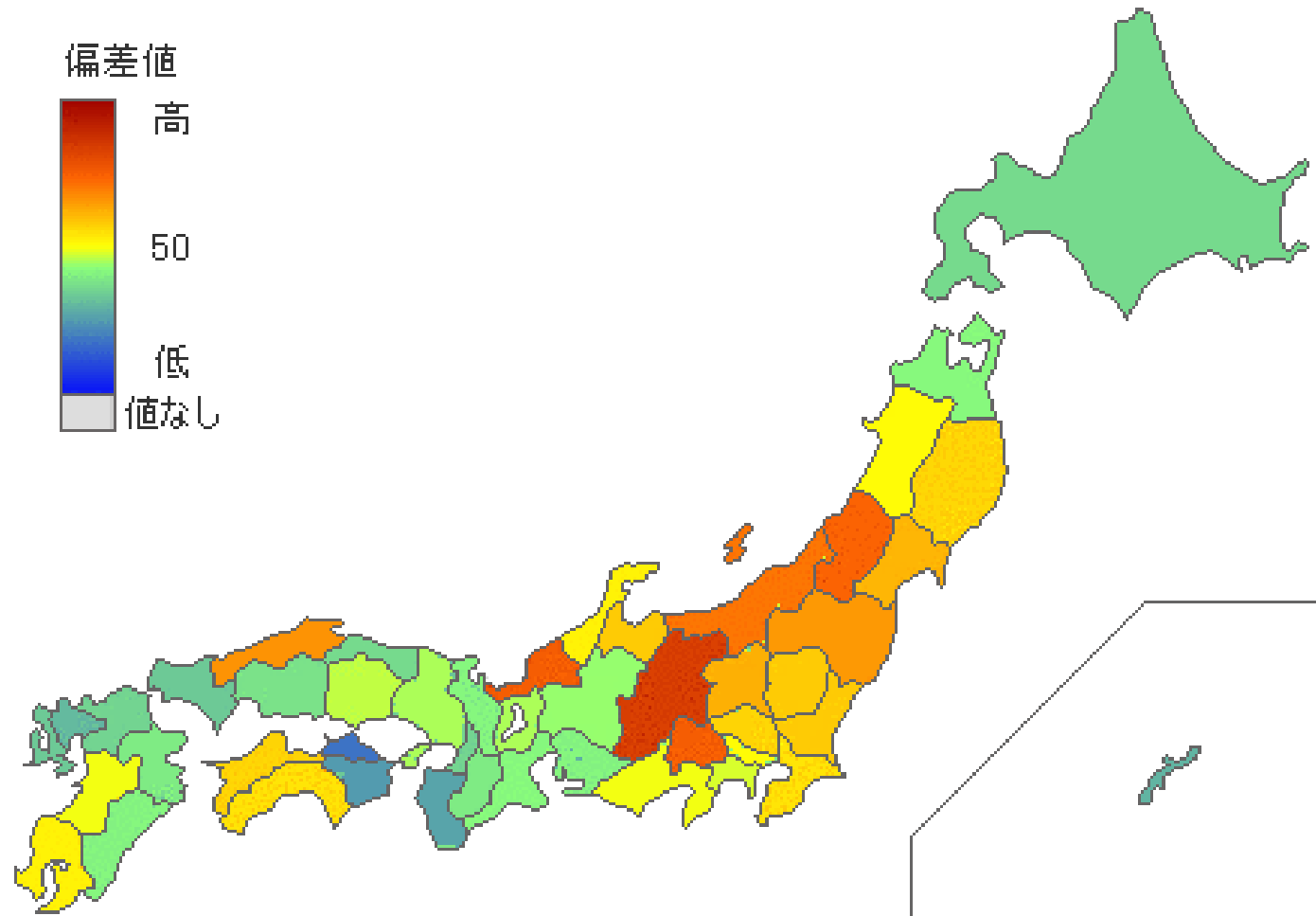


野菜摂取量の平均値(女性)
(2012年、20歳以上、グラム、年齢調整済み)(下位10位)

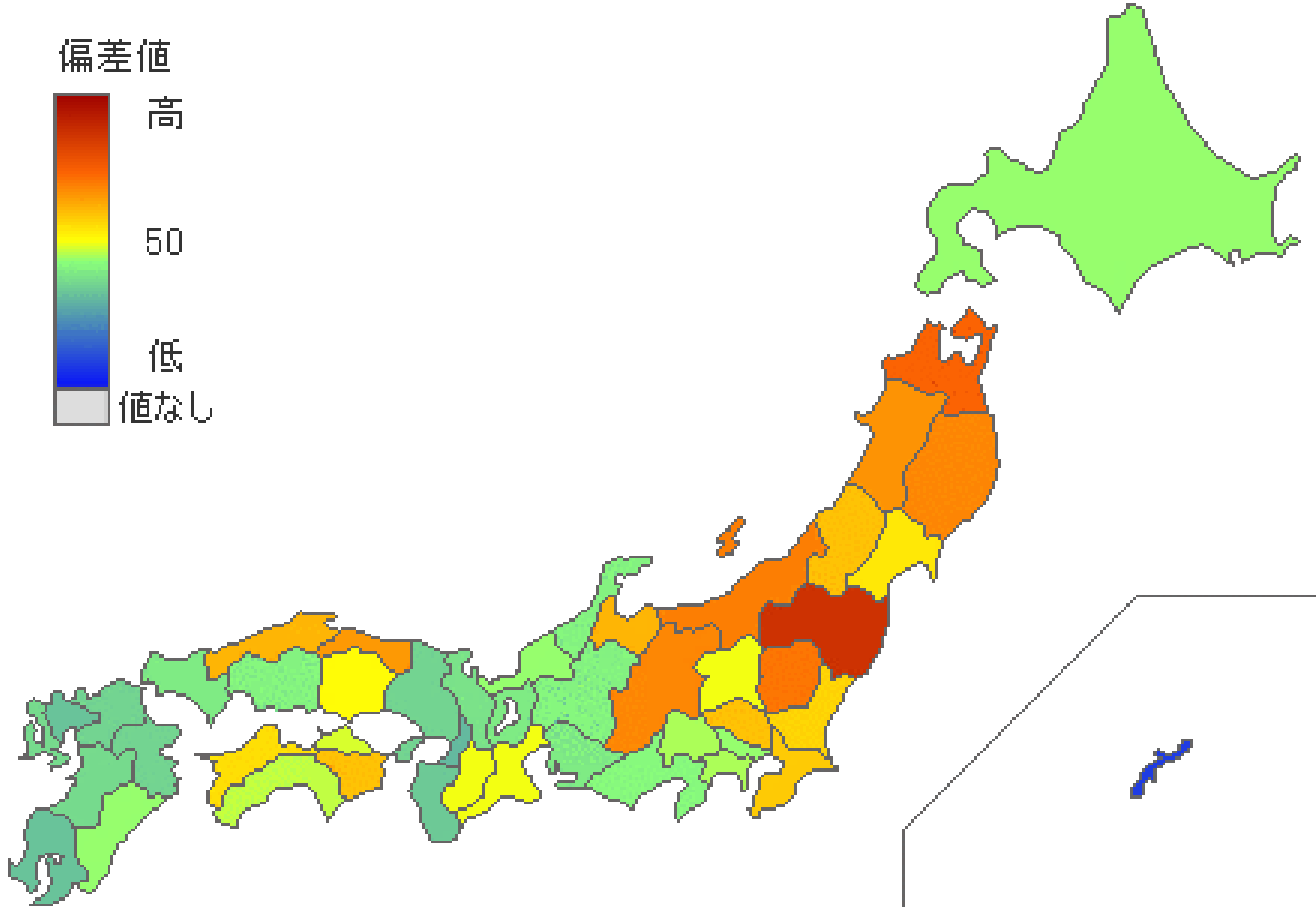


(厚労省 国民健康・栄養調査 2012年)

野菜摂食量(女)

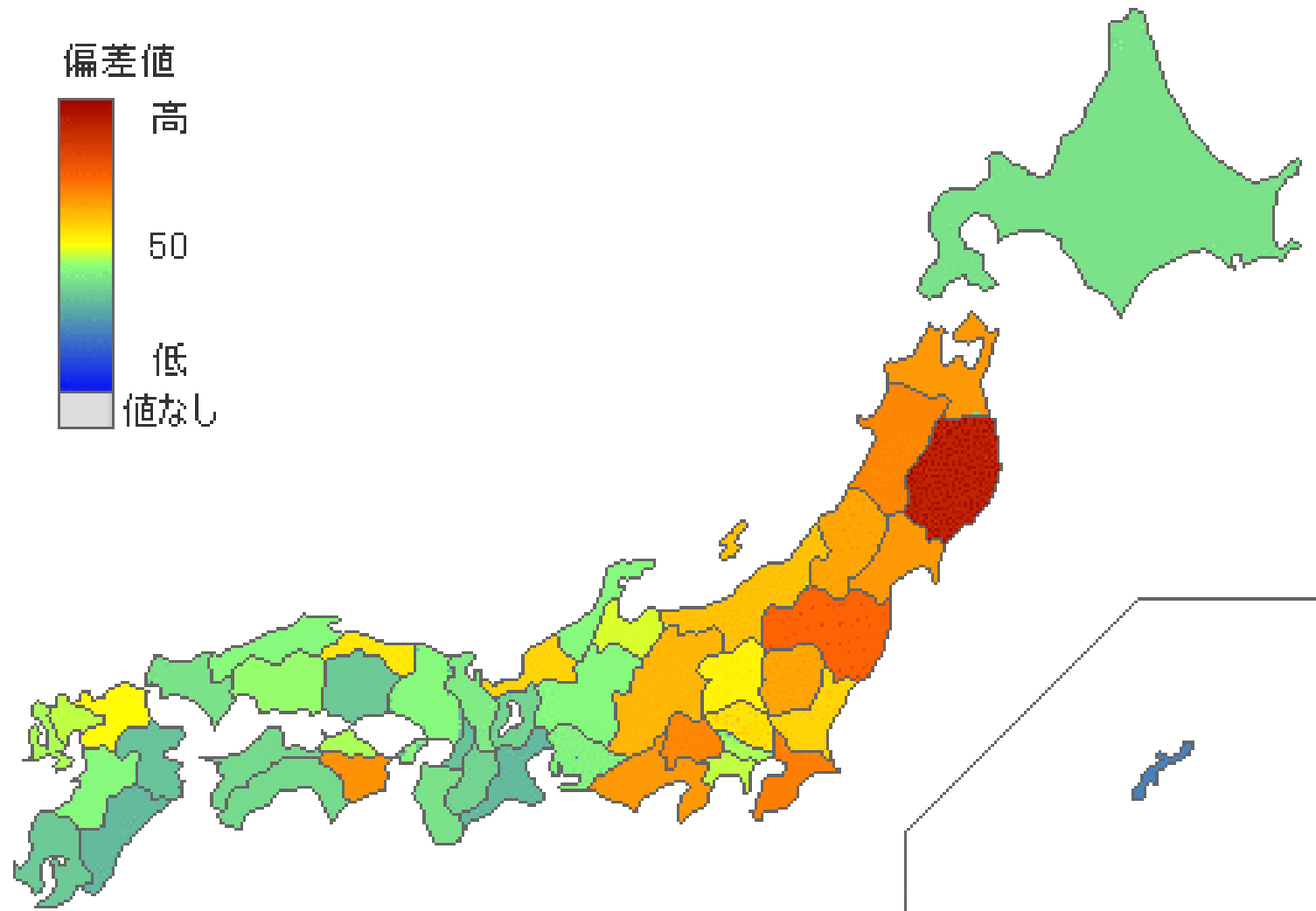


果物消費量



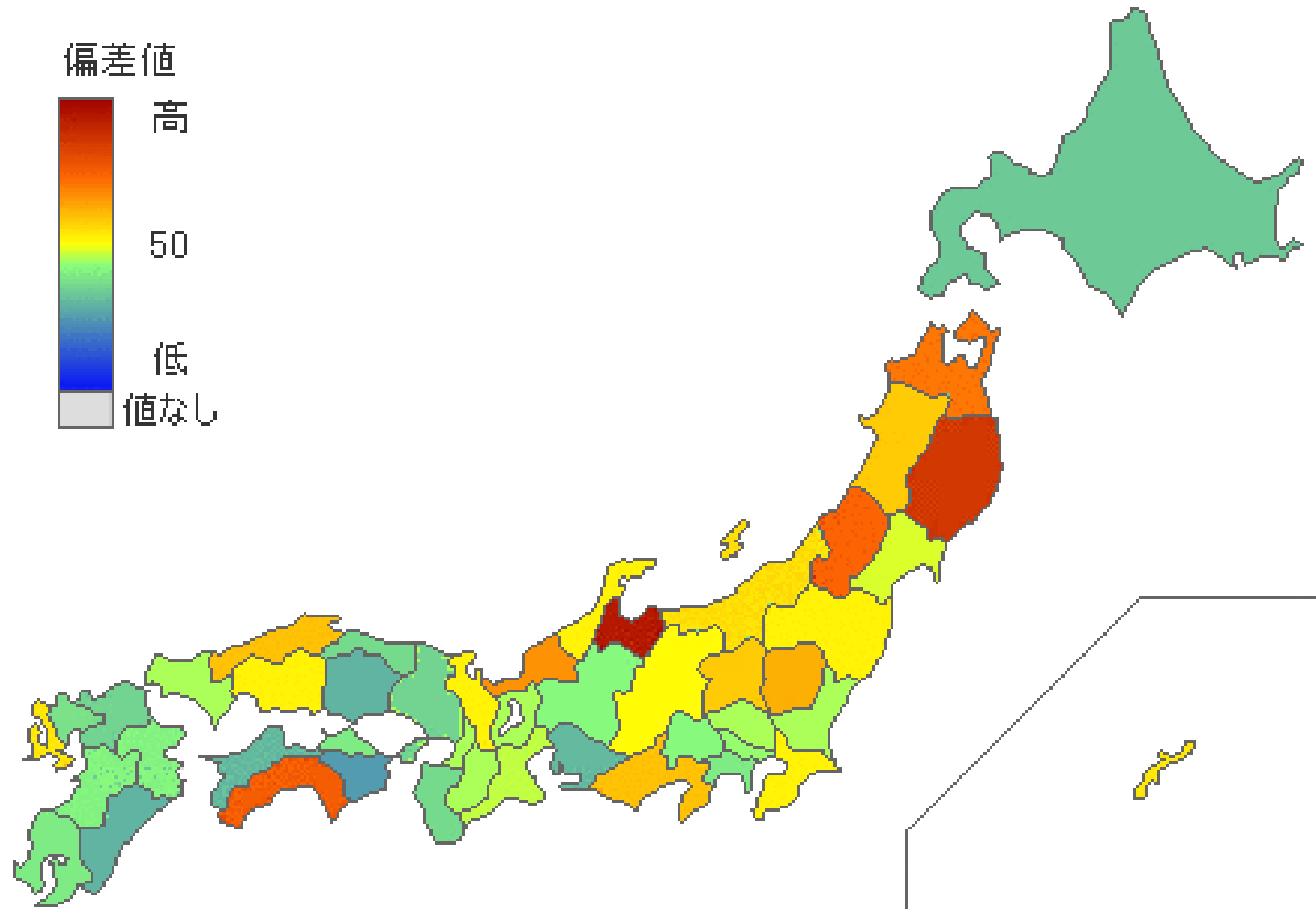
家計調査(2010年)

わかめ消費量



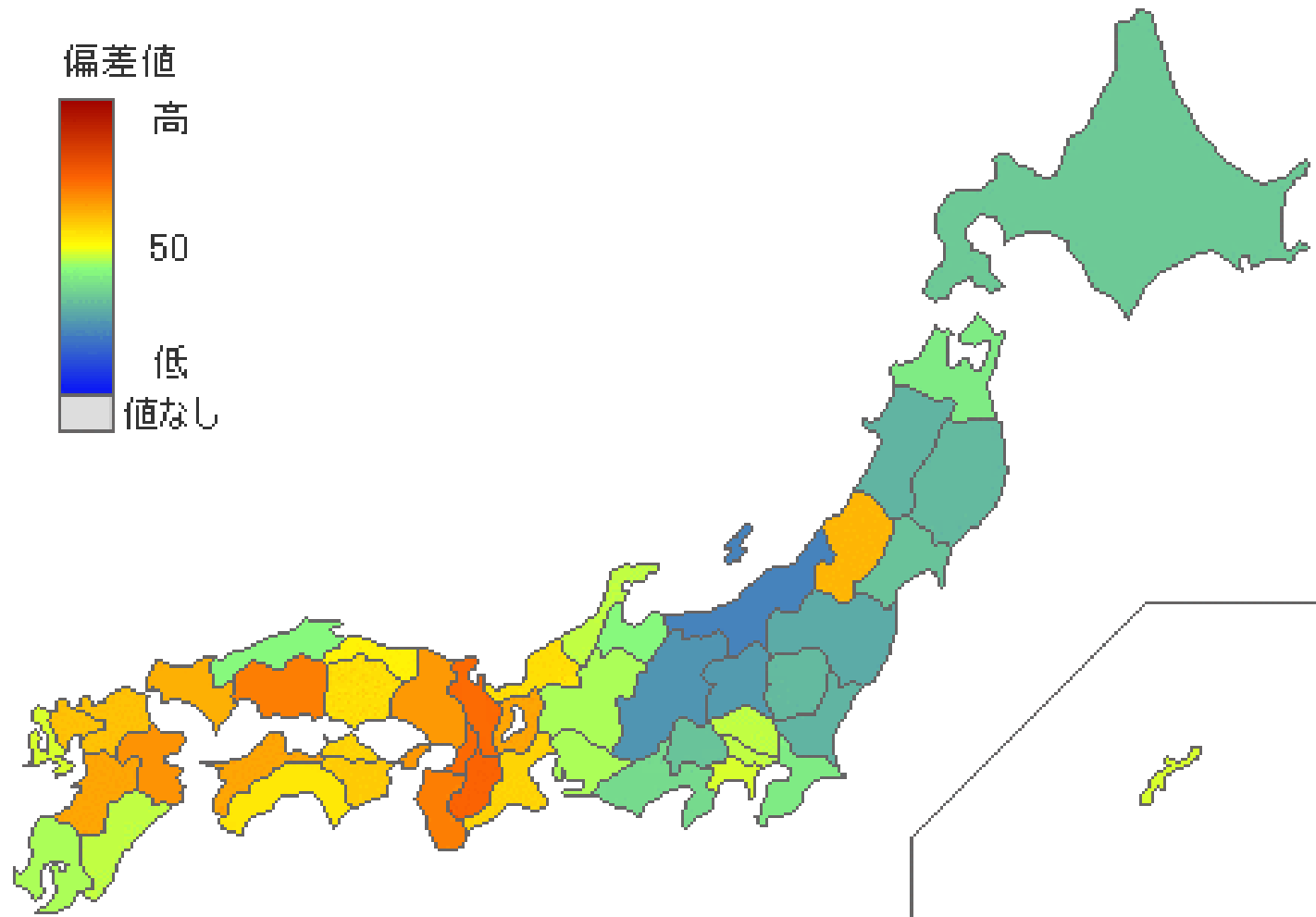
家計調査(2010年)

昆布消費量

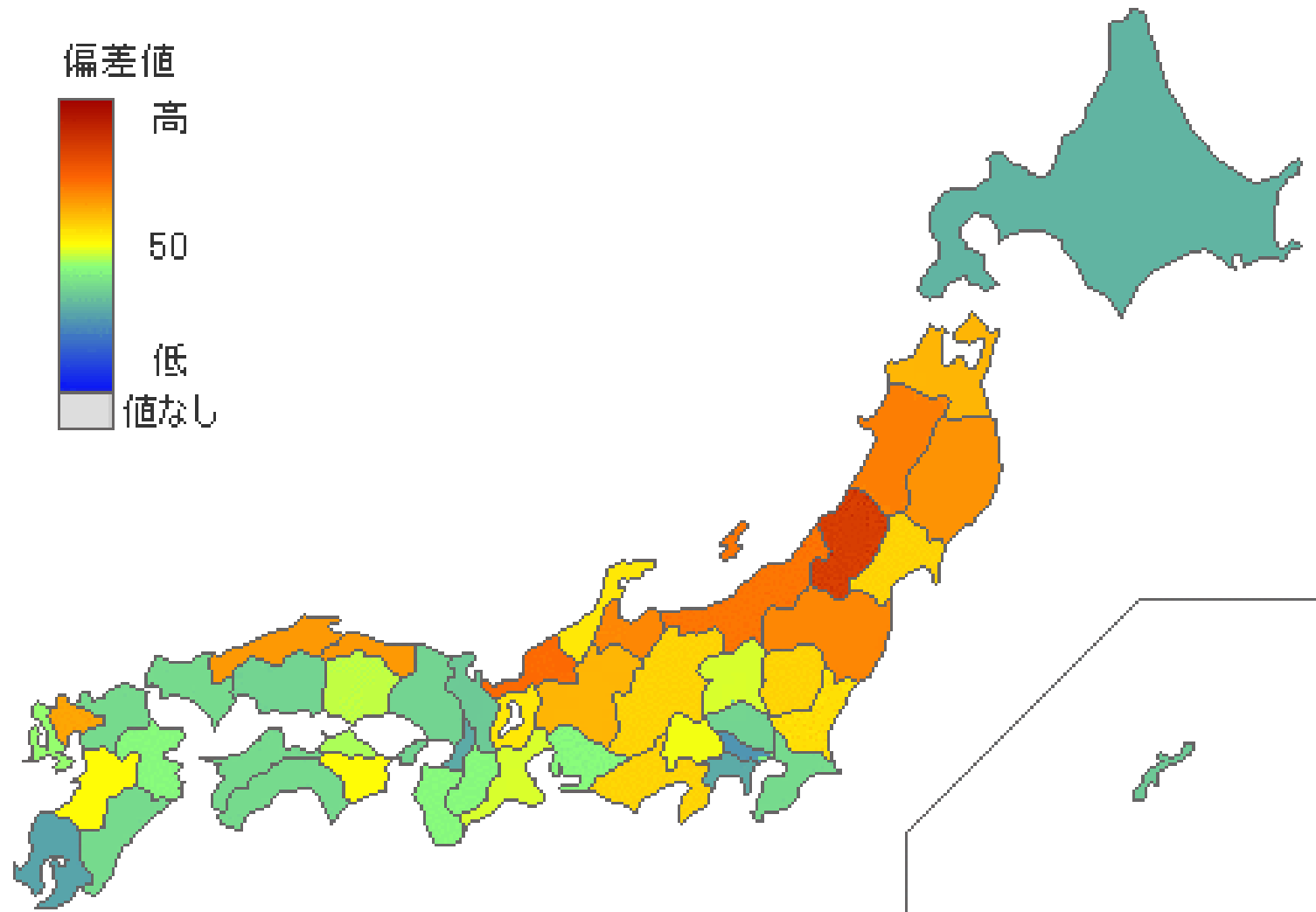


家計調査(2010年)

牛肉摂食量(野菜と負の相関)



三世帯家族率



国勢調査(2010年)

和食と無形文化遺産

2013年12月、「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録

日 月 日 年 1950年2月1日第3種郵便物認可

和食 遺産登録へ

無形文化、料理で5件目

文化庁は22日、ユネスコ（国連教育科学文化機関）の無形文化遺産に推薦していた「和食」について、事前審査をするユネスコの補助機関が「登録」を勧告したと発表した。同行によると補助機関が「登録」を勧告して覆った例はなく、12月にアゼルバイジャンで開かれる政府間委員会で正式に登録が決まる見通しだ。

補助機関が勧告

政府は昨年、「自然の尊重」という精神を表現している『社会的慣習』として「和食」を推薦した。多様な食材を新鮮なまま使用▽コメを中心に栄養バランスに優れた構成▽自然の美しさや季節感を表現▽正月や田植えなどの年中行事と密接に関連、といった特徴を挙げ、食材や料理法だけでなく、家族や地域の結びつきを強める『日本食文化』として登録を目指した。東京電力福島第一原発の事故による放射能汚染で打撃を受けた国産食材のイメージ回復も狙っている。

健康や環境に配慮し、外国の食文化も取り入れて変化してきた「和食」の無形文化遺産登録で、政府は、日本の食文化への理解が広まることや、文化の多様性や人類の創造性を示すことにつながるを期待する。

「無形文化遺産」は、芸能や祭り、伝統工芸技術などを対象とする。遺跡や自然が対象の「世界遺産」、文書や絵画などが対象の「世界記憶遺産」とともにユネスコの「三大遺産事業」と言われている。国内からは2012年までに歌舞伎など21件が登録されて

昨年11月、京弁当を配って和食のユネスコ無形文化遺産登録をPRする料理人＝京都市



2015年ミラノ万博日本館で和食を世界にPR



農水省・経産省・JETRO

ミラノ万博日本館で「本場の本物」をアピール



窪田茄子の粕漬
(山形県・三奥屋)



相知高菜
(佐賀県・前田食品工業)



鶴岡民田茄子の芥子漬
(山形県・本長)



雲仙こぶ高菜漬
(長崎県・守山女性部加工組合)



伊勢たくあん
(三重県・三井食品工業)

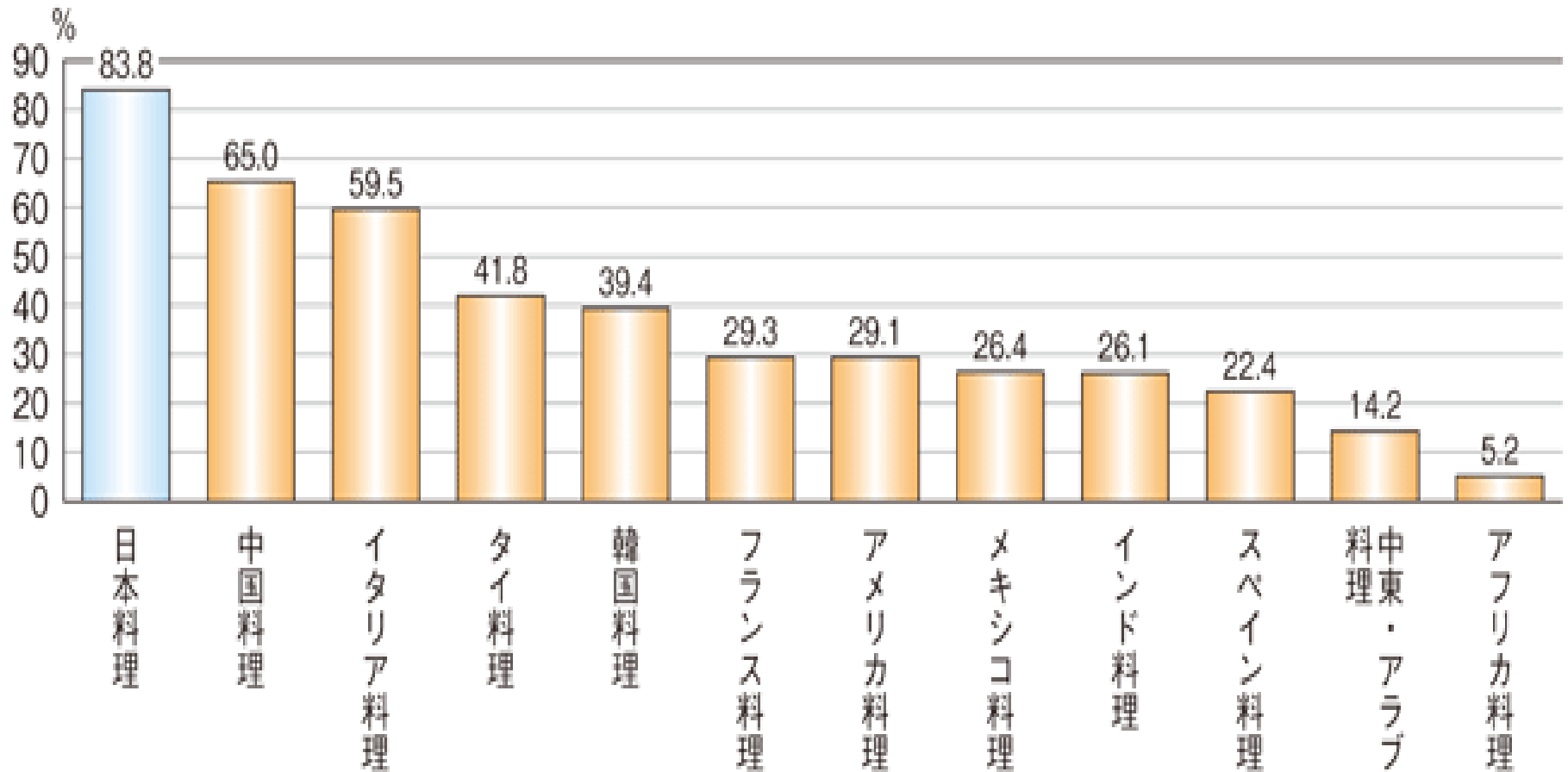
(資料:食料新聞社)

ミラノ万博日本館で「相知高菜」をアピール



(資料:前田節明・食料新聞社)

世界で人気の高い日本食



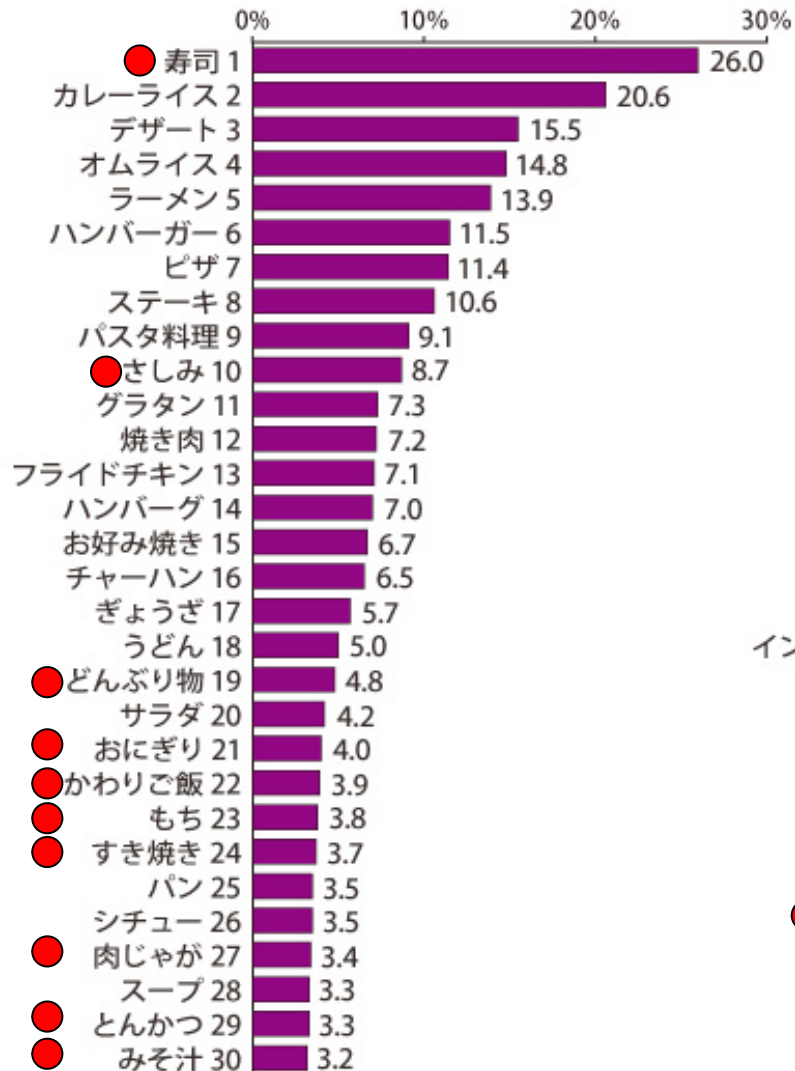
資料：日本貿易振興機構（ジェトロ）「日本食品に対する海外消費者意識アンケート調査」

注：1) 質問「好きな料理かつ外食で食べる外国料理はどれですか（複数回答可）」に対する回答結果（n(回答個数)=11,139）。

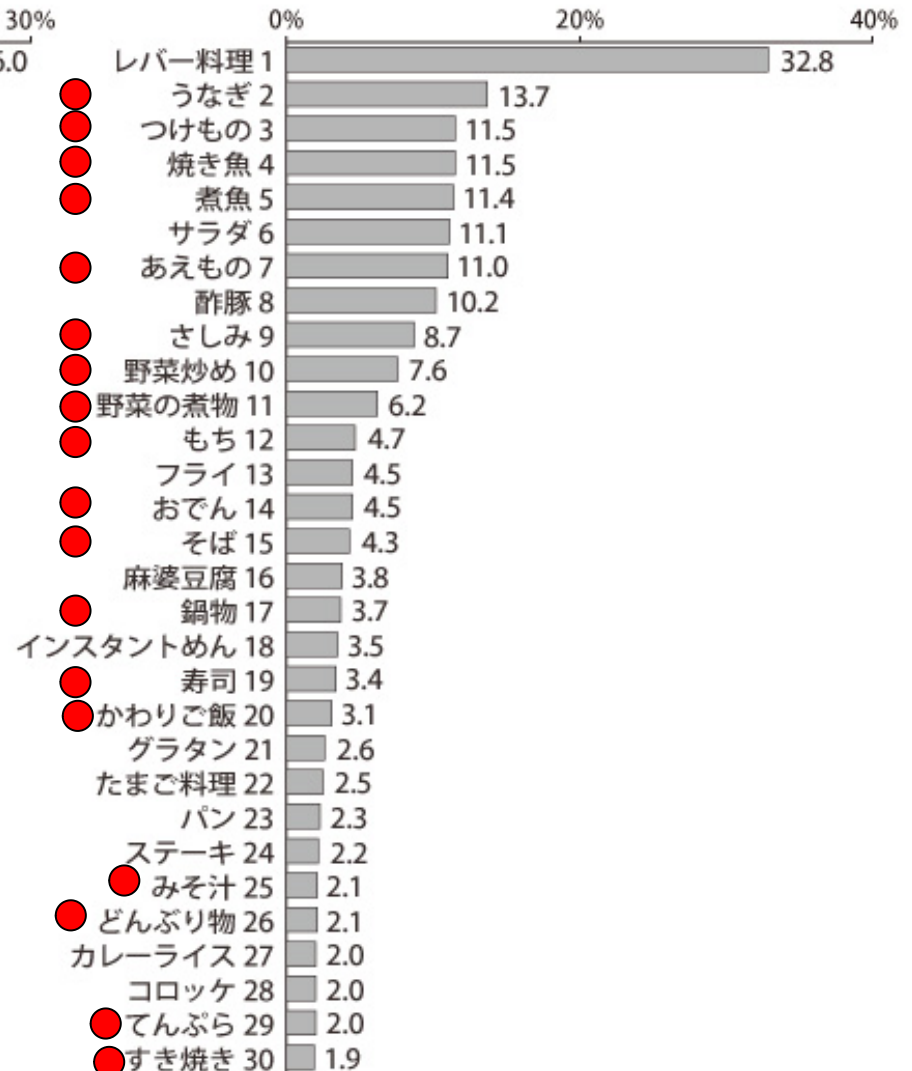
2) 回答者数に対する回答個数の割合を示した。

児童生徒の食生活実態調査

好きな料理 (3つ以内回答)



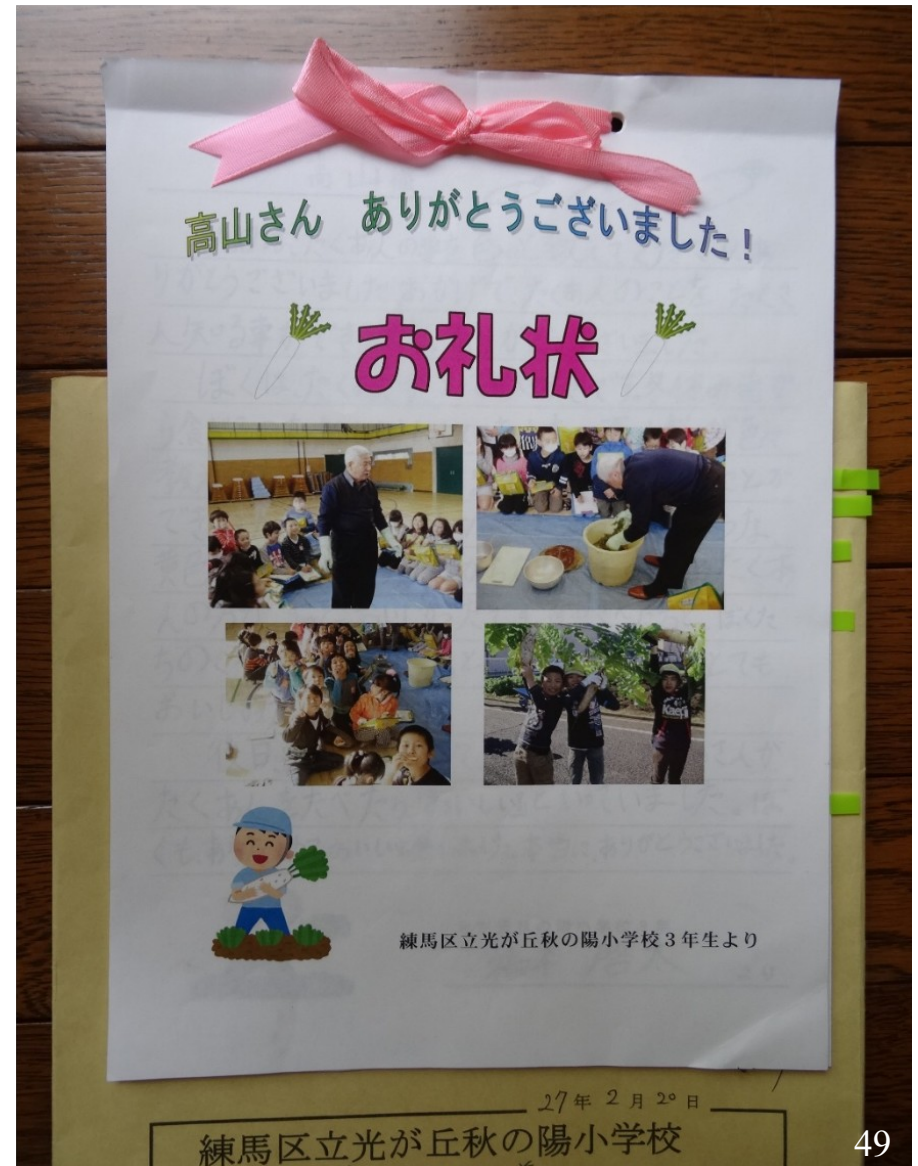
嫌いな料理 (3つ以内回答)



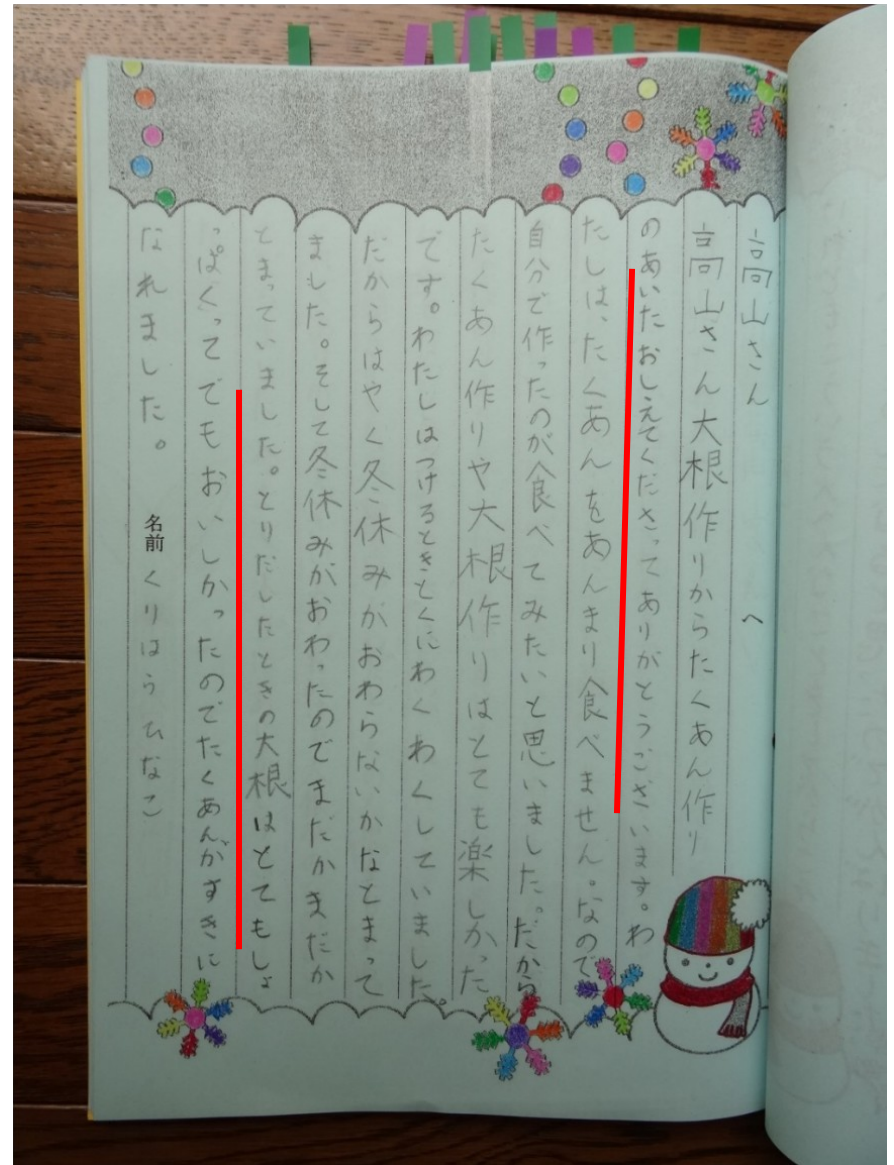
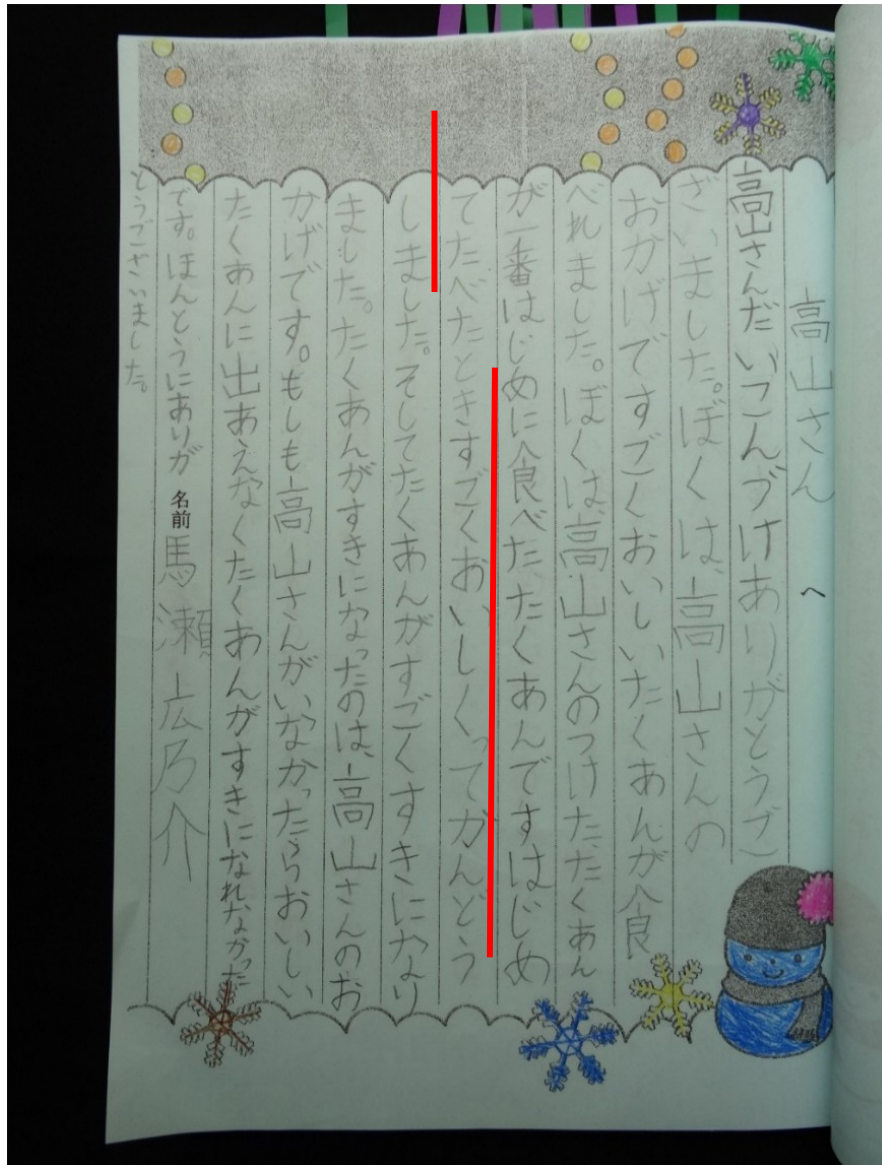
漬物の良さを子供たちに実感させる



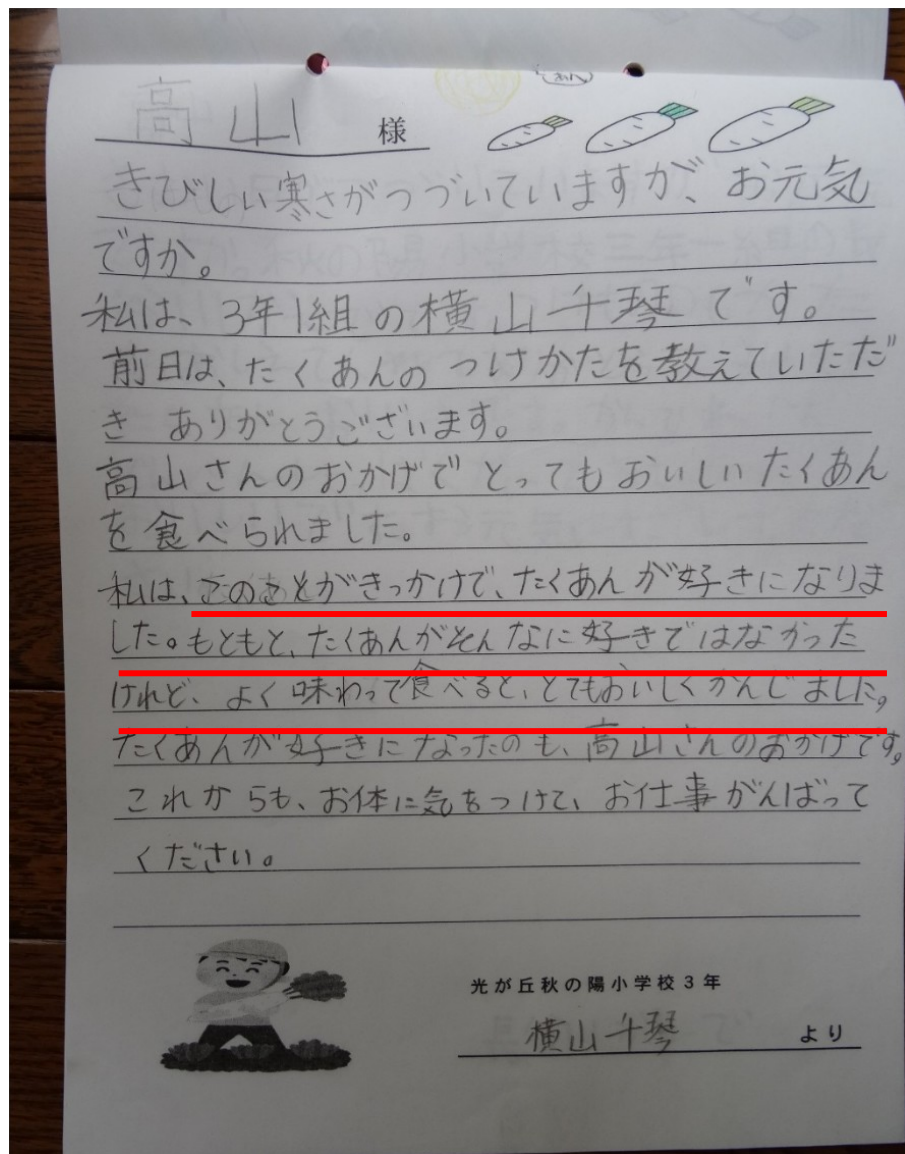
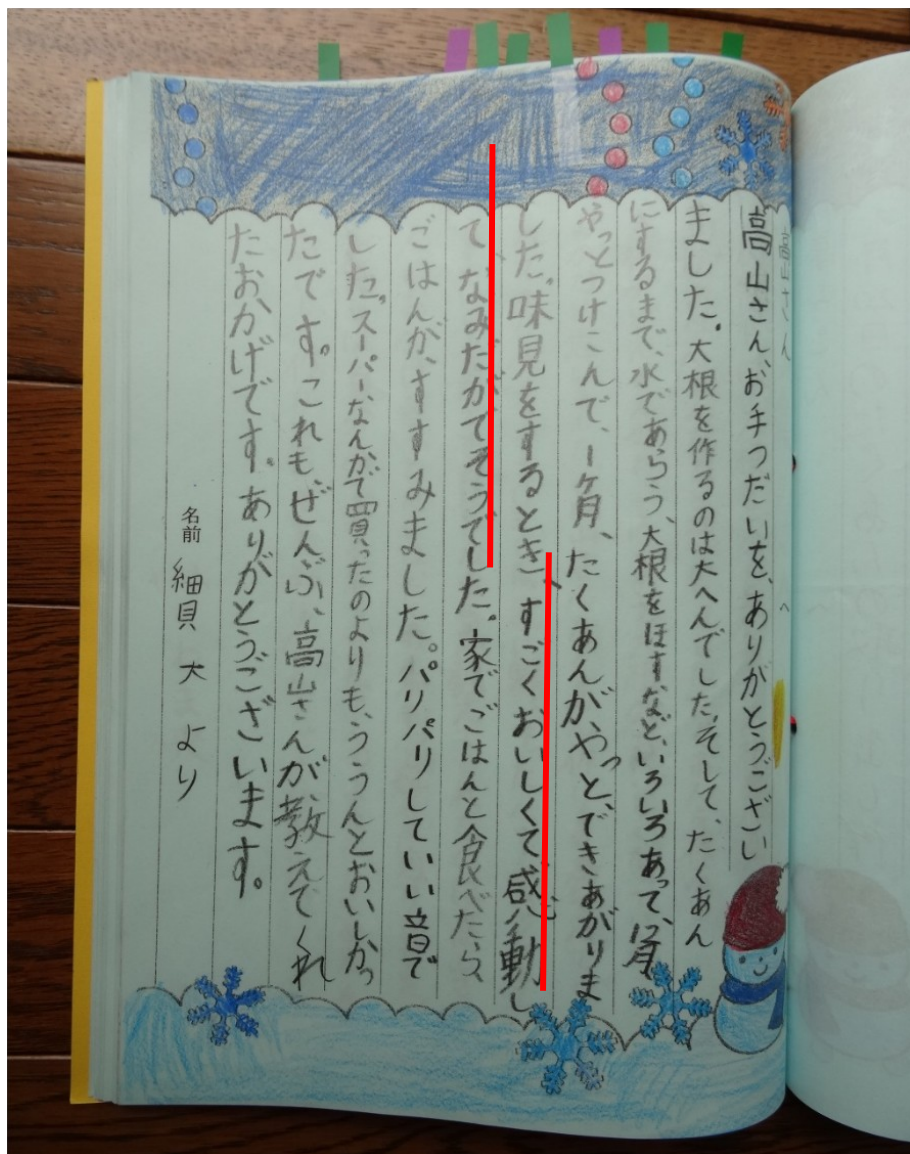
高山食品工業の取り組みの事例



高山食品工業の取り組みの事例



高山食品工業の取り組みの事例



高山食品工業の取り組みの事例

