

Japanese Style Food Icon Pack

日本食の説明

No.	素材	日本語名	ファイル名	カテゴリ	説明文(ja)	参考URL	テキスト変更点
1		焼き餅	01_toasted-rice-cake	餅	もち米を加工して作ったおもちを焼いた食品。あぶり焼いた餅。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%84%BC%E3%81%8D%E9%A4%85 https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%A4%85	wikipediaの文章を参考に文章を作成
2		わらび餅	02_warabimochi	餅	わらびもち(わらび餅・蕨餅)は、わらび粉を原料とする柔らかく口どけの良い和菓子。きな粉や抹茶の粉、黒蜜をかけて食べるのが一般的となっている。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%8F%E3%82%89%E3%81%B3%E3%82%82%E3%81%A1	
3		桜餅	03_sakuramochi	餅	桜餅(さくらもち)は、桜にちなんだ和菓子であり、桜の葉で餅菓子を包んだものの桜餅は関西風の形状で、追明寺餅ともいう。雛菓子の一つでもあり、春の季語である。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%A1%9C%E9%A4%85	
4		柏餅	04_kashiwa-mochi	餅	柏餅(かしわもち)は、平たく丸形にした上新粉の餅に餡をはさんで二つ折りにし、カシワ又はサルトリイバラの葉などで包んだ和菓子である。5月5日の端午の節句の供物として用いられる。餡の種類は、つぶあん、こしあんがボピュラーであるがそのほか「みそあん」も用いられる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%9F%8F%E9%A4%85	
5		菱餅	05_hishi-mochi	餅	菱餅(ひしもち)は、和菓子の一種。3月3日の桃の節句に雛人形を飾る際に、それと共に供える菱形の餅であり、桃の節句の行事食である。赤・白・緑の3色のものが多いが、地方によっては異なり、2色であったり、5色や7色になっている餅を菱形に切って重ねて作る地域もある。今的情形になったのは江戸時代からである。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%8F%B1%E9%A4%85	
6		五平餅	06_gohemochi	餅	五平餅(ごへいもち)は、中部地方の山間部(長野県木曽・伊那地方、岐阜県東濃・飛騨地方、富山県南部、愛知県奥三河地方、静岡県北遠・駿河地方)に伝わる郷土料理。糀が漬かる程度に半搗きにした糠米(うるちまい)飯にタレをつけ、串焼きにしたものである。「御幣餅」とも表記する。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E4%BA%94%E5%B9%B3%E9%A4%85	
7		ずんだ餅	07_zunda-mochi	餅	ずんだ餅(ずんだもちまたは「づんだもち」)は、すりつぶした枝豆を餡に用いる餅菓子で、南東北、特に宮城県を中心とした地域の郷土菓子。かつてはお盆、お彼岸の時期に米農家などで作られるもので、一部の餅店、団子屋で季節商品化されてはいたが、仙台の「株式会社黄金食品・仙台藩名物ずんだ餅本舗」が「冷凍ずんだ餅」を開発し、郵便局のふるさと小包を利用したお取り寄せ商品として販売を開始して以降、年間を通して販売されるようになった。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%9A%E3%82%93%E3%81%A0%E9%A4%85	
8		きりたんぽ	08_kiritanpo	餅	きりたんぽ(切蒲英)とは、つぶしたうるち米のご飯を杉の棒を先端から包むように巻き付けて焼いたたんぽ餅を、棒から外して食べやすく切った食品。秋田県の郷土料理。鶏(北内地鶏)がらのだし汁に入れて煮込んだり、味噌を付けて焼いたりして食べる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%8D%E3%82%8A%E3%81%9F%E3%82%93%E3%81%BD	
9		カーサムーチー	09_casa-muchi	餅	ムーチー(餅、鬼餅)は、沖縄県で食される菓子の一種。「餅」の沖縄方言であり、カーサ(月桃の葉)で巻くことから「カーサムーチー」と呼ばれることがある。餅粉をこね、白糖や黒糖、紅芋などで味付けを行い、月桃の葉で巻き、蒸して作る。旧暦の12月8日(グレゴリオ暦では概ね1月)に、健康・長寿の祈願のため縁起物として食される。ムーチーを食べる旧暦の12月8日(新暦の1月下旬から2月初旬)は沖縄では最も寒い時期であり、この時期を沖縄方言でムーチーピーサー(鬼餅寒)と呼んでいる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%A0%E3%83%BC%E3%83%81%E3%83%BC	

10		マグロ赤身(寿司)	10_sushi-red-meat-tuna	寿司	マグロ(鮪)は、スズキ目・サバ科マグロ属(学名:Thunnus)に分類される硬骨魚類の総称。暖海性で外洋性、回遊性の大型肉食魚で、日本を始めとする世界各地で重要な食用魚として漁獲されている。背中側と腹側では脂肪の含有量が異なり、部位によって「赤身」「中トロ」「大トロ」と呼ばれる。この素材では赤身を参考にしている。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%9E%E3%82%B0%E3%83%AD	「この素材では赤身を参考にしている」を追記
11		うに(寿司)	11_sushi-sea-urchin	寿司	ウニは、ウニ綱に属する棘皮動物の総称。現在の日本では、刺身や寿司ネタ、ウニ丼など、生食することが多い。このため、鮮度が重要視され、生きているものの殻を割ってその場で食べると特に美味であるが、この場合、消化器官やその中にあることの多い海藻類はあまり食べない。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%A6%E3%83%8B	別称追記を省略
12		いくら(寿司)	12_Sushi-red-caviar	寿司	イクラ(鮭卵、□、ロシア語: икра ikra イクラー)とはサケの魚卵。筋子の卵巣膜(卵を包む薄い膜)を取り除き、産卵前の熟した卵を1粒ずつに分けたものを持て指して呼ぶ。バラ子とも呼ばれる。一般的には加熱加工せず、塩漬けや醤油漬けにして食べる。現在では、やや甘口の醤油漬けが主流になり、イクラ丼やイクラの寿司(軍艦巻きなど)として使われている。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%8A%E3%82%AF%E3%83%83%A9	
13		寿司(河童巻き)	13_sushi-cucumber-rolls	寿司	河童巻きはキュウリを使用。店舗・家庭により「きゅうり巻」とも、河童(かつば)の好物がキュウリであることに由来。当時の名称は「きゅうり巻き」だった。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%8B%BB%E3%81%8D%E5%AF%BF%E5%8F%B8	「河童巻きは」と主語を追加
14		いなり寿司	14_sushi-pocket	寿司	稲荷寿司(いなり寿司)は、甘辛く煮た油揚げの中に、酢飯を詰めた寿司の一種。「お稲荷さん」「お稲荷」「いなり」ととも呼ばれる。袋状に開いた油揚げを甘くあるいは甘辛く煮付け、寿司飯をそのまま、あるいはニンジンやシタケなどの具材を煮込んで混ぜた寿司飯を詰める。一種の印籠寿司である。本来、稲荷神(はなわのかみ)ではないが、江戸時代には俗信により同化したものとみなす向きがあった。これにより、稲荷神の神使である狐の好物が油揚げであるという言い伝えから、「稲荷寿司」の名がついたともされている。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%A8%8B%E8%8D%8D%E5%AF%BF%E5%8F%B8	
15		恵方巻き	15_ehomaki	寿司	恵方巻き(えほうまき)とは、節分に恵方に向いて無言で食すると縁起が良いとされる巻き寿司のこと。京都大阪奈良の風習と言われているが、その起源の定説は未だ存在せず不明な点が多い。現在は「節分の夜に、恵方に向かって願い事を思い浮かべながらかじり(丸かぶり)し、言葉を発せずに最後まで一気に食べると願い事がかなう」とされる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%81%B5%E6%96%B9%E5%87%BB	別称追記を省略
16		寿司(ちらし)	16_chirashizushi	寿司	ちらし寿司(ちらしずし)は、酢飯に多種類の具材を合わせて作る寿司の一種である。語源は文字通り寿司飯の中、あるいは上に様々な具を「散らす」という意味で、単に「ちらし」と呼ばれる事もある。古くから日本各地で家庭料理として作られており、「五目ずし」「ばら寿司」など異称も多い。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%81%A1%E3%82%89%E3%81%97%E5%AF%BF%E5%8F%B8	
17		ふな寿司	17_funazushi	寿司	鮒ずし(ふなずし)とは、日本古来の「鮒すし(なれずし)」の代表的種。古代から琵琶湖産のニゴロブナ(煮頭鰯)などを主要食材として作られ続けている滋賀県(旧・近江国)の郷土料理である。鮒と塩で作られ、独特の発酵臭がする。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%AE%92%E5%AF%BF%E5%8F%B8	
18		柿の葉寿司(さば)	18_persimmon-leaf-sushi-mackerel	寿司	柿の葉寿司(かきのはずし、またはかきのはすし)は、奈良県・和歌山県、および石川県、鳥取県智頭地方の郷土料理。一口大の酢飯に鮓や鮭などの切り身と合わせ、柿の葉で包んで押しをかけた寿司を指す。場所によつては、昆布を巻いてから柿の葉を巻くところもある。表記は「柿の葉すし」とするところも多い。柿の葉は取り除いて食べる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%9F%BF%E3%81%AE%91%89%E5%AF%BF%E5%8F%B8	

19		笹寿司	19_bamboo-grass-sushi	寿司	笹寿司(ささずし)とは、寿司飯と寿司種をクマザサの葉でくるんだ寿司の一種である。石川県白山麓地域の笹寿司は、2枚のクマザサの葉でくるみ、箱に詰めて圧をかけて仕上げる押し寿司の一種。白山市や能登地方では祭りに欠かせない料理である。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%AC%B9%E5%AF%BF%E5%8F%B8	
20		みたらし団子	20_mitarashi-rice-dumpling	和菓子	みたらし団子は、砂糖醤油の葛餡をかけた串団子(焼き団子)である。みたらし団子の起源は、京都市左京区下鴨の下鴨神社が行う「御手洗祭」「葵祭」とされる。これらの祭りの際に神前に供えるため、氏子の家庭で作られていた団子が、やがて境内の店で売られるようになり、名物になったといふ。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%BF%E3%81%9F%E3%82%89%E3%81%97%E5%9B%A3%E5%AD%90	別称追記を省略
21		三色団子	21_hanami-dango	和菓子	ピンク(食紅などの着色料)、緑(ヨモギや着色料)、白の団子を同じ串に刺した団子。花見だんごとして食べるほか、地方によっては左義長(小正月に行われる火祭りの行事)の火で焼いて食する。本来メインである花見よりも際に食べる団子(それに付随する宴席)に興味を持つ様に由来する、「花より団子」のことわざがある。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%9B%A3%E5%AD%90	左義長の説明を追記(https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%BF%E3%81%9F%E3%82%89%E3%81%97%E5%9B%A3%E5%AD%90 より)
22		羊羹	22_yokan	和菓子	羊羹(ようかん)は、一般には小豆を主体とした餡を型(羊羹舟)に流し込み寒天で固めた和菓子である。もともとは中国の料理で、読んで字のごとく羊の羹(あぐもの)、つまりは羊の肉を煮たスープの類であつた。鎌倉時代から室町時代に、禅僧によって日本に伝えられたが、禅宗では肉食が戒律(五戒)により禁じられているため、精進料理として羊肉の代わりに小豆を用いたものが、日本における羊羹の原型になったとされる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%BE%8A%E7%BE%B9	
23		大福	23_daifuku	和菓子	大福(だいふく)は、小豆でできた餡を餅で包んだ和菓子の一種。餅はきめ細かくつかれ正在のものを使い、餡の量は餅と同量以上であることが多い。そのまま食べることが多いが、好みによって焼いたり、汁粉に入れたたりする。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%A4%A7%E7%A6%8F	
24		どら焼き	24_dorayaki	和菓子	どら焼きは、通常、やや膨らんだ円盤状のカステラ風生地2枚に、小豆餡を挟み込んだ膨化食品・和菓子のことを指す。蜂蜜を入れて焼き上げることでしっとりとしたカステラ生地にする。どら焼きの名は一般に、形が打楽器の銅鑼(どら)に似ることからついたという説が有力である。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%A9%E3%82%89%E3%82%8D%E7%84%BC%E3%81%8D	別称追記を省略
25		たい焼き	25_taiyaki	和菓子	たい焼きは、鯛を形とった金属製焼き型で焼いて作られた食べ物であり、餡(あん)入りで小麦粉主体の和菓子である。明治時代から食べられている日本の菓子。たい焼きは、今川焼き(大判焼き)から派生した食べ物である。とされている。たい焼きとしての発祥については、明治時代に餅物の型を使って作られたとされる説があり、明治時代末期の文学作品(後述)や著述、記述が散見される。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%9F%E3%81%84%E3%82%84%BC%E3%81%8D	別称追記を省略
26		ぼたもち	26_botamochi	和菓子	ぼたもち(牡丹餅)とは、もち米とうるち米を混ぜたもの(または単にもち米)を、蒸すあるいは炊き、米粒が発芽的程度に軽く焼いて求めたものに、餡をまぶした食べ物である。米を半分潰すことから「はんごろし」と呼ばれることがある。ぼたもち(牡丹餅)とおはぎ(御萩)の関係については諸説ある。食材事典などでは商品としては同じものであり「ぼたもち」と「おはぎ」は名前が異なるだけ同じものを指すものとして扱われている場合が多く、ぼたもちとおはぎとの区別は次第に薄れている。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%BC%E3%81%81%9F%E3%82%82%BC%E3%81%8D	
27		和菓子(松)	27_wagashi-pine	和菓子	和菓子(わがし)は、日本の伝統的な菓子のこと。和菓子は生菓子と干菓子に分けることができる。この素材では松をモチーフにした生菓子(練り切りあん)を表現している。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%92%8C%E8%8F%93%E5%AD%90	

28		和菓子(竹)	28_wagashi-bamboo	和菓子	和菓子(わがし)は、日本の伝統的な菓子のこと。和菓子は生菓子と干菓子に分けることができる。この素材では竹をモチーフにした生菓子(練り切りあん)を表現している。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%92%8C%E8%8F%93%E5%AD%90	
29		和菓子(梅)	29_wagashi-plum	和菓子	和菓子(わがし)は、日本の伝統的な菓子のこと。和菓子は生菓子と干菓子に分けることができる。この素材では梅をモチーフにした生菓子(練り切りあん)を表現している。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%92%8C%E8%8F%93%E5%AD%90	
30		日本茶	30_japanese-tea	飲料	日本茶(にほんぢゃ)とは、日常の会話で用いられる用語で、「日本のお茶」つまり「日本で作られたお茶」あるいは「日本でよく飲まれる種類のお茶」と言った意味合いの言葉である。この素材は緑茶を表現している。緑茶の多くは、蒸すことで加熱処理をして酸化・発酵を止めたのち、揉んで(揉まないものもある)乾燥させる製法をとる。この方法は日本独自で発展したものであり、世界的にみても製茶過程で「蒸」という工程が行われている国は他に類を見ない。茶葉は摘んでそのままも加熱処理されないのですぐに発酵が止まる。このため、日本茶は普通緑茶を指す。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%97%A5%E6%9C%AC%E8%8C%B6	「この素材は緑茶を表現している。」の文章を差し込み
31		日本酒	31_sake	飲料	日本酒(にほんしゅ)は、通常は米と麹と水を主な原料とする清酒(せいしゅ)を指す。日本特有の製法で醸造された酒で、醸造酒に分類される。日本酒は約5°C程度の「冷酒」から「常温」、約60°C程度までの「熱燗」と、幅広い温度帯で飲まれる。いすれの温度帯でも日本酒をそのまま飲むことが多いが、熱燗では、火を通して氷を溶して味を付ける冷酒・ひれ酒の伝統もある。日本酒は、魚介類の臭み消しのほか、煮物などを含めた味・香り・付けなどの調味料として、調理に使用される。調理専用の料理酒も製造・販売される。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%97%A5%E6%9C%AC%E9%85%92	
32		焼酎	32_shochu	飲料	焼酎(じょうちゅう)とは酒類のうち蒸留酒の一種。大衆酒として広く飲用されてきた歴史がある。米焼酎・麦焼酎・芋焼酎・黒糖焼酎・落花生焼酎、そば焼酎・栗焼酎・泡盛など様々な種類がある。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%84%BC%E9%85%8E	
33		すき焼き	33_sukiyaki	鍋料理	すき焼き(鉄焼・錫焼、すきやき、英語: Sukiya)は、食肉や他の食材を浅い鉄鍋で焼いたり煮たりして調理する日本の料理である。調味料は醤油、砂糖、酒など、またそれらをあらかじめ合わせた下味が使用される。一般的なすき焼きには薄切りにした牛肉が用いられ、ネギ、ハクサイ、シュンギク、シイタケ、焼き豆腐、シラタキ、麸などの具材(ザクと呼ぶ)が添えられる。溶いた生の鶏卵をからめて食べることが多い。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%99%E3%81%8D%E7%84%BC%E3%81%8D	
34		しゃぶしゃぶ	34_shabu-shabu	鍋料理	しゃぶしゃぶ(英語: Shabu Shabu)は、ごく薄く切った肉を食卓の専用鍋に煮え立たせだし汁に数回くぐらせて加熱し、タレにつけて食べる日本の鍋料理である。タレはポン酢とゴマダレが一般的である。肉は主として牛肉であるが、その他にも豚肉や鶏肉、またフグ、タコやブリ、タイ、ズワイガニなどの魚介類も用いられる。牛肉を用いたものを「牛しゃぶ」、豚肉を用いたものを「豚しゃぶ」ともいう。この素材は牛肉をモチーフとしている。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%97%E3%82%83%E3%81%86%E3%82%8B%E3%81%97%E3%82%83%E3%81%86	「この素材は牛肉をモチーフとしている。」の文章を追加
35		蟹鍋	35_crab-hot-pot	鍋料理	メインの具材としてカニを入れる鍋料理。冬に食べられる。カニ鍋には、「カニすき」「カニちらり」「カニしゃぶ」など種類がある。「カニすき」は寄せ鍋などにカニが入ったもので、「カニちらり」は薄めの出汁で煮込んでポン酢などを付けて食べことが多い。この素材はカニすきをモチーフとしている。		オリジナル文章
36		かやき	36_kayaki	鍋料理	かやきとは、主に秋田県など日本海側の東北地方で食べられる鍋料理の一種。かやきとは、貝焼きが訛った言葉であり、現在でもこの種の鍋料理を「貝焼き」と書くことがある。大きなホタテの貝殻を鍋代わりとし、季節の魚(ハバタキ、カワツツメなど)、野菜、豆腐、豆など味付けしただし汁で煮込む。また、素材のモチーフにもなっているカワツツメのかやきは、新鮮なカワツツメ(皮、軟骨、内臓、卵、血液など)そのままのまま)、ふき切りにしてネギやゴボウ、春菊と共に味噌味のだし汁で煮た鍋である。日本で賞味されることの少ないカワツツメの鮮魚を用いた秋田の冬の味覚となつていい。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%8B%E3%82%88%E3%82%84%E3%81%8B	「素材のモチーフにもなっている」の文章を差し込み

37		白米		37_cooked-rice	ご飯	<p>白米(はくまい)とは、玄米を精米(精白、搗精)した米のこと。精米、精白米ともいう。名前の通り、原料の玄米より白っぽく、透明感がある。炊いて飯にしたり、加工食品や清酒の原料にもする。この素材は水を加えて煮たり蒸したりして炊(焚)いたものである。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%99%BD%E7%B1%B3 https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%A3%AF	「この素材は」の文章を差し込み
38		おにぎり		38_rice-ball	ご飯	<p>おにぎり(御握り)は、ご飯を三角形・俵形・球状などに加圧成型した食べ物である。通常は掌(てのひら)に載る程度の大きさを作る。携行性に優れており、手づかみで食べられるところから、日本で古くから今日に至るまで携行食や弁当として重宝されている。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%8A%E3%81%AB%E3%81%88%E3%82%8A	
39		赤飯		39_sekihan	ご飯	<p>赤飯(せきはん)は、もち米にアズキやササゲを混ぜて蒸したおこわである。ハレの日の食事として用いられる(吉事に用いられることが多いが凶事に用いる地域もある)他、栄養価が高い事から缶詰やフリーズドライ化された物も普及しており、非常食などとして用いられている。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%B5%A4%E9%A3%AF	
40		いかめし		40_ikameshi	ご飯	<p>烏賊飯は、イカの中に米を入れて炊き上げた日本の料理。北海道渡島地方の郷土料理。下足(げそ)を取り外し、腹(はら)を取り除いたイカの胴身に、研いた米を詰め込み醤油ベースの出し汁で炊き上げたもの。米はもち米とうら米を混ぜる。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%83%8F%E8%B3%8A%E9%A3%AF	
41		うどん		41_udon	めん	<p>うどんは、小麦粉を練って長く切った、ある程度の幅と太さを持つ麺、またはその料理である。この素材ではきつねうどんを表現している。きつねうどんは、井に入れたうどんに熱いつけをかけ、甘く煮た油揚げを載せたもの。地域により「つけね」「しの」とも呼ばれる。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%86%E3%81%A9%E3%82%93	「この素材ではきつねうどんを表現している。きつねうどんは」のテキストを差し込み
42		ざるそば		42_zaru-soba	めん	<p>蕎麦(そば)とは、穀物のソバの実を原料とする蕎麦粉を用いて加工した、日本の麺類、および、それを用いた料理である。ざる蕎麦は、茹でた後にぬれりを取るために冷やしながらそれを洗い、木製か竹製の四角形の器の底にすのこを敷いた蒸籠(せいろう)や笊(ざる)に盛り付ける。「蕎麦猪口」と呼ばれる別の小型の器につゆを入れ、箸で一口分を取ってつゆにつけながら食べる。かけ蕎麦より古い食べ方である。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%95%8E%E9%BA%A6	
43		味噌		43_miso	調味料	<p>味噌(みそ)は、大豆や米、麦等の穀物に、塩と麹を加えて発酵させて作る発酵食品で、日本の伝統的な食品の一つである。主な原料は大豆であるが、豆乳や麹の違いで種類が豊富である。原料により豆味噌、米味噌、麦味噌など、地域、種類により赤味噌、白味噌、合わせ味噌(調合味噌)などと区別する。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%91%B3%E5%99%8C	
44		しょうゆ		44_soy-sauce	調味料	<p>醤油(しょうゆ)、醤油(しょゆ)は、主に穀物を原料とし、醸造技術により発酵させて製造する液体調味料である。日本料理における基本的な調味料の一つ。同様の調味料は東アジアの民族料理にも広く使用される。日本料理の調理において、煮物の味付けや汁物やタレのベースにするなど、広く利用され、天ぷら・江戸前寿司・蕎麦など、日本の食文化の基本となっている調味料である。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%86%A4%E6%B2%B9	
45		七味唐辛子		45_shichi-mi-togarashi	調味料	<p>七味唐辛子(しちみとうがらし)は、唐辛子を主とした薬味や香辛料を調合した日本の調味料(フレンチスパイス)。しばしば、七味(しちみ)と略される。名の通り七種類の調合である。老舗の調合では、唐辛子のほか山椒(さんしょう)、麻の実(おのみ)、黒胡麻(こま)が共通し、けしの実、青のり、生姜などに違いがある。うどん・そば・味噌ラーメンなどの麺類や、牛丼、蕩豆腐、水炊き、豚汁などの日本料理の薬味や汁の吸口として使われることが多い。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E4%B8%83%E5%91%B3%E5%94%90%E8%BE%9B%E5%AD%90	

46		味噌汁	46_miso-soup	汁	味噌汁(みそしる)は、日本料理における汁物の一つで、だしを味噌で調味した汁に、野菜や豆腐、麸や魚介類などの食品を実としたスープ様の料理である。日本の食文化において、飯とともに提供される汁物料理の代表である。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%91%B3%E5%99%8C%E6%B1%81	
47		おしるこ	47_oshiruko	汁	汁粉(しるこ)は、小豆などを砂糖で甘く煮た汁の中に、餅や白玉団子、栗の甘露煮などを入れた食べ物。「おしるこ」とも呼ばれる。関東では「瀧(こ)」とし餡を用いたものも区別せず汁粉と呼ばれるが、関西では瀧(こ)を用いたものは「汁粉」と呼び、餡を用いたものは「せんさい」と呼び分けるのが通例である。この素材は汁気のあるつぶあんのおしるこを表現している。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%B1%81%E7%B2%89	「この素材は汁気のあるつぶあんのおしるこを表現している。」の文章を追記
48		お雑煮	48_o-zoni	汁	雑煮(ぞうに)は餅を主な具とし、醤油や味噌などでだしを味付けたつゆをはった日本料理。世界的に見るとスープ料理の1つ、日本では正月に多く食べられ、地域や家庭によって違う。雑煮に入れる餅は地域ごとに差異があり、日本の方による食習慣の違いを表す例としてよく持ち出される。雑煮に入れる餅は汁に入れる前に焼いて香ばしさを意図したものと、生のまま汁に入れて煮るもの、また四角い餅と丸い餅とに細分される。この素材では焼いた四角い餅を汁に入れている。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%9B%91%E7%85%AE	
49		ふぐ	49_takifugu-rubripes	魚	この素材のモチーフになっているトラフグ（虎河豚、英: Japanese pufferfish、学名: <i>Takifugu rubripes</i> ）は、フグ目フグ科に属する魚類。分布は、太平洋北部、日本海西部、黄海、東シナ海など、北海道室蘭付近が北限。湾内などに多く、成るするまでは河口の汽水域にもいる。体長70cm程度になる。食用として取引されるフグの中では最も高級とされる。他のフグ類同様に有毒であるテトロトキシンを含むため、調理には免許が必要である。特に肝臓と卵巣は毒性が強い。フグ料理は、一般的に高級料理として旬の冬場に食べられる。刺身や鍋に入れて食べられる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%88%E3%83%A9%E3%83%95%E3%82%B0 https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%95%E3%82%AC	「この素材のモチーフになっている「刺身や鍋に入れて食べられる。」などの文章を差し込み
50		アユ	50_ayu	魚	アユ(鮎、香魚、年魚、銀口魚、 <i>Plecoglossus altivelis</i>)は、キウリウオ目に分類される、川や海などを回遊する魚である。なお、漢字の「鮎」は、中国ではナマズを指し、アユという意味は日本での訓読みである。日本では代表的な川釣りの対象魚であり、重要な食用魚でもある。特に天然アユを中心に出される時期が限られていることから、初夏の代表的な味覚とされている。日本では一般に魚は刺身で食するのが最高とされている。一般に初夏のものはアユの独特的な香氣を味わい、晩夏のものは腹子を味わうとされている。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%A2%E3%83%A6	「国訓」を「訓読み」に言い換え
51		たくあん	51_takuan	保存食	沢庵漬け(たくあんづけ)は、大根の漬物である。主に日本で食べられる。たくあん、たくわんなどとも呼ばれる。多くは、糠から取り出したダイコンを水洗いして、糠を落とし、薄切りにして食べる。ご飯のおかずとして食べたり、お茶請けとしても用いられる。和食料理店などで、おかずの一品として沢庵が二切れ付いてくる事がよくあるが、この沢庵を二切れ出すという習慣は、江戸時代から始まったといわれている。侍が世の中の中心だった江戸時代、沢庵はおかずには欠かせない定番で、当時、侍に沢庵を二切れもしくは三切れだけ出すのはタブーだった。それは、一切れは「人斬れ」に通じ、また三切れは「身斬れ、腹を切られ」に通じると言っていたためである。そこから、沢庵を二切れ出すという習慣が生まれたといふ。ただしこの理由は江戸を中心とした武家政権が確立された地区的習慣だとするものもある。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%B2%A2%E5%BA%B5%E6%BC%AC%E3%81%91	
52		梅干し	52_umeboshi	保存食	梅干し(うめぼし)とは、ウメの果実を塩漬けした後に日干ししたものである。日本ではおにぎりや弁当に使われる食品であり、健康食品としても知られる。なお、塩漬けのみで日干しを行っていないものは梅漬けと呼ばれる。非常に酸味が強く、酸っぱい食品の代名詞のように扱われる。塩分の攝取量には注意した方がいいが、基本的に塩分を除くまると食べて問題ない。日の丸弁当のよう米飯のおかずとして添えられることがある。梅肉を調味料と混ぜることで梅ソースとなり肉・魚・野菜のソースとしても使える。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%A2%85%E5%B9%B2%E3%81%97	
53		らっきょう	53_allium-chinense	保存食	ラッキョウ(辣韭、薺、辣韭、学名: <i>Allium chinense</i>)はネギ属の多年草・野菜。別名にはオオニラ、サトニア。中国、ヒマラヤ地方原産。白色または紫色を帯びた白色の鱗茎を食用とする。主に塩漬け、甘酢漬け、醤油漬けで食べる。ただし市販されるほとんどのは甘酢漬けである。カレーライスのつけあわせ(薺味)として、福神漬とならんで一般的な存在である。鳥取県(鳥取砂丘)・福井県(三里浜)の特産品である。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%83%A9%E3%83%83%E3%82%AD%E3%83%83%A7%E3%82%A6	
54		兵糧丸	54_hyourougan	保存食	兵糧丸(ひょうろうがん)とは、主に日本の戦国時代に使われていた丸薬状の携行保存食である。主に医師・駿馬・武将等で目にすることが多いが、現代において三重大学が学术的な研究や再現に取り組んでいる。長い歴史がある携行食の一つであり、忍術流派によれば、飢渴丸(きつづがん・きっかつがん)とも表記することもあるが、別のものを指すこともある。一般的に忍者が食べるものとして知られているが、実際にには忍者に限らず一般的の兵士も用いていた。武将や忍者の家々によつて材料や製造方法が異なり、固定されたものはない。また、家によっては内容が秘伝されて明らかになっていないものも多い。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%85%85%E5%B5%7E%5A7%4E%84%8B	

55		鰯節	55_katsuobushi	加工食品	鰯節(かつおぶし)は、カツオの肉を加熱してから乾燥させた日本の保存食。鰯節やその他の節を削ったものを削り節と呼ぶ。食用として利用する際には、かんなで削り、削り節とするのが伝統的な方法である。この削り節は、調味料として和食では重宝される。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%9B%9B%E7%AF%80	
56		かまぼこ	56_kamaboko	加工食品	蒲鉾(かまぼこ)は、練り製品の一つである。原料魚にはタラ類、サメ類、イトリ、ベラ類他の白身魚が使用される。原料魚を脱水碎肉し、塩や白朮など副原料を添加して成形加熱する。なお一般に練り製品は細菌、カビなどを防ぐためにもつけた「板かまぼこ」、麦わらなどに巻きつけた「(賣)巻かまぼこ」、薄く削ったかまぼこを乾燥させた「削りかまぼこ」などがある。この素材は板かまぼこを表現している。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%92%B2%E9%89%BE	「この素材は板かまぼこを表現している。」の文章を追加
57		ちくわ	57_chikuwa	加工食品	竹輪(ちくわ)は、魚肉のすり身を竹などの棒に巻きつけて整形後に加熱した加工食品であり、魚肉練り製品の一つである。中心の棒を抜くと筒状になり、竹の切り口に似ているためこの名が付いた。スクウダラ・サメトビオウ・ホッケなどの魚肉に塩・砂糖・テンブン・卵白などを加えて練り、竹製や金属製の太い串に棒状に塗りつけ、焼く、蒸す、あるいは茹であげる。焼いたものは焼竹輪と呼ばれ、蒸したり茹でたりしたものは蒸し竹輪、白ちくわなどと呼ばれる。この素材は一般的な焼きちくわを表現している。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%AB%B9%E8%BC%AA	
58		なると	58_narutomaki	加工食品	鳴門巻き(なるとまき)は、魚肉のすり身を主原料とする断面が渦巻模様のかまぼこ一種。略称は「なると」。白色と食用色素で赤(実際は淡いピンクのことが多い)と着色した色の着色料を用いて作られた細長い円筒形の魚肉練り製品である。鳴門海峡の渦潮にちなんで名付けられたといわれている。周りが巻き簾(す)で押したようにギザギザになっているものが多い。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%B3%B4%E9%96%80%E5%B7%BB%E3%81%8D	
59		ひなあられ	59_hina-arare	和菓子	雛菓(ひなあられ)とは、桃の節句(3月3日)である雛祭りに供えられる節句菓子であり、和菓子(あられ)の一種。菓子に付けられる白色は雪、緑色は木々の芽、桃色は生命を表している。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%9B%9B%E3%81%82%E3%82%89%E3%82%8C	
60		煎餅	60_senbei	和菓子	煎餅(せんべい)とは、穀物の粉を使って作る食べ物の一つである。多くは薄く丸い形状をしている。日本の米を原料とする煎餅は「米菓煎餅(べいかせんべい)」ともいい、稗米(うるちまい)をつぶしたり揚げ(ついたりして延ばしたもの)を焼いてつくる菓子であり、これは「焼せんべい」と「揚げせんべい」に分ける事ができる。醤油や塩による味付けをしたものが多く、煎餅を焼いて売る『煎餅屋』もみられる。この素材は醤油味の焼き煎餅を表現している。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%85%8E%E9%A4%85	「この素材は醤油味の焼き煎餅を表現している。」を追記
61		くさや	61_kusaya	加工食品	くさやは、魚類の干物の一つで、伊豆諸島の特産品として知られている。クサヤモロなどの刺身を魚を「くさや」液と呼ばれる酒に漬けたもので、独特の匂いの風味をもつ。発酵液に漬けさせ、後ろで天日干しにして作られる。その味は塩味が濃く、さとうちやかさがあり、味がいい。蒸じる場合は「くさや蒸」。独特の匂いによって焼き焼いが分かれるが、日本人が好きな香りだった魚の香りやうま味から、ご飯のおかず以外に、「島焼餅」と呼ばれる伊豆諸島産の焼餅や、コンの強い(乳酸の多い)日本酒によく合うとされる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%8F%E3%81%95%E3%82%84	
62		わかめ	62_wakame	食材	ワカメ(若布、和布、稚海藻、学名: Undaria pinnatifida)は、褐藻綱コブ目ザガイ科の海藻である。日本などで食用とされる。旬のものであれば生で流通することもあるが、主に葉の部分を塩漬けや乾物に加工されるなどして、保存性を高めて商品化される。使う時は水に漬け、塩抜きあるいは戻して用いる。市販のワカメは緑色であるが、生きた状態では褐色であり、温湯を通して緑色となる。ワカメは味噌汁などの汁物の具としてよく使われる。他にも酢の物、炒め物、煮物(タケノコと煮た若布煮など)、サラダ、地域によっては天麩羅やしゃぶしゃぶ等幅広く料理される。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%AF%E3%82%AB%E3%83%A1	
75		ホヤ	75_ascidiacea	食材	ホヤ(海鞘、老海鼠、保夜)は尾索動物亜門ホヤ綱に属する海産動物の総称。ホヤは日本、韓国、フランスやチリなどで食材として用いられている。海産物らしい香りが強く、ミネラル分が豊富である。日本では主にマボヤ科のマボヤ(Holothuria reticulata)とアカボヤ(H. aurantium)が食用にされている。ホヤを好む人は、五つの味(甘味、塩味、苦味、酸味、うま味)を兼ね備えると形容し、形から「海のバイナップル」に譬えられることもある。独特的の風味が酒の肴として好まれ、刺身、酢の物、焼き物、フライとして調理され、塩辛、干物に加工される。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%9B%E3%83%A4	

63		ワサビ	63_wasabi	食材	ワサビ(山葵)は、アブラナ科ワサビ属の植物。日本原産。日本の特産で、北海道・本州・四国・九州に分布し、深山の渓谷、溪流に自生する。野生のものは珍しく、主に静岡県や長野県の清流や涼しい溪で栽培されている。澄んだ水の冷涼な土地で生育する。強い刺激性のある香味を持つため薬味や調味料として使われる。ワサビの葉はわさび漬けなどに、太い根茎は、主にすりおろして香辛料とする。食欲増進、食物防腐、制菌作用があることから、生ものに添えられる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%AF%E3%82%B5%E3%83%93	
64		こんにゃく	64_konjac	食材	コンニャク(蒟蒻、魔芋、学名: <i>Amorphophallus konjac</i>)は、サトイモ科の植物、あるいはその球茎から製造される食品である。未加工のコンニャクイモでは、劇物であるシウ酸カルシウムの含有量が、バナッパルや山芋などでは比類ないほど多い。従って、下茹でしてシウ酸カルシウムを流失させる必要がある。未加工のコンニャクイモの断面に、通常、コンニャクと呼ばれる食品はコンニャクイモに含まれるコンニャクマンナンといふ多糖を糊化し、アルカリ液(通常は水酸化カルシウム水溶液が用いられる。かつては灰水で溶いた汁を使つた)を用いて凝固させたもので、ぶにぶにとした独特の食感を持つ。一旦凝固させたコンニャクは水溶性を持つず、強い弾力を示す。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%8B%E3%83%83%E3%83%A3%E3%82%AF	
65		枝豆	65_edamame	食材	枝豆(えだまめ)は、未成熟で青いうちの大豆を収穫し、食用にするもの。枝豆という植物は大豆と同じ存在する訳ではなく、一般的な大豆と同一のものであり、収穫時期の違いで、加工方法が異なるだけだ。品種としては、枝豆として大豆として収穫するのではなく、その未成育成時に枝豆として収穫するものが別途存在する。枝豆のゆでには、油、特にビールのつまみの参考として知られる。大豆に豊富に含まれる蛋白質などはアルコールの分解を助ける働きがあり、「枝豆をつまみにするのは理にかなっている」と言われる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%9C%89%E9D%EA%8B1%86	
66		マツタケ	66_matsutake	食材	マツタケ(松茸、 <i>Tricholoma matsutake</i> (S. Ito et Imai) Sing.)はキシメジ科キシメジ属キシメジ亜属マツタケ節のキノコの一種。魔術質の少ない比較的乾燥した土壤を好み。秋にアカマツの単木林のほか針葉樹が優占種となっている混生林の地上に生える。その子実体はマツタケオールによる独特の香りを持ち、日本においては食用キノコの最高級品に位置付けられている。日本では一般に香りが良いとされ、独特の香りを嫌う人もいるが「香り松茸味しめし」という言葉があるほどである。土瓶蒸しや松茸ご飯など、香りを生かして食べることが多い。ほかのキノコと同様に、マツタケも加熱により旨み成分が増えたため、生で食べても旨みを感じない。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%9E%9D%EA%8B1%86	
67		たらこ	67_pollock-roe	食材	たらこ(鰯子)は、たらの卵巣(魚卵)、およびそれを加工した食品。広義にはマダラ(真鰯)も含むが、一般にたらこと呼ばれるものは、スケトウダラ(スケウダラ)の卵巣を塩漬けにしたもの指すことが多い。日本国内の主な産地は北海道など、塩漬けのもの(たらこ)そのまま食べるほか、これを加熱して焼きたれこどり、おにぎりの具材やお茶漬けの具、あるいはイカと和えて酒肴したりなど、和食全般にわたり使用されるボリューミーな食材である。別名赤ダイヤとも呼ばれている。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%81%9F%E3%82%82%89%E3%82%81%93	
68		白子	68_soft-roe	食材	白子(しらこ)は、主に魚類の精巣を食材とする際の呼び名。タラ、アンコウ、ブリなどの成熟した白子は味が良く、酢の物、汁物、鍋物、焼き物などとして食べる。この素材はタラの白子を表現している。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%99%BD%E5%AD%90(%E7%B2%BE%E5%B7%A3)	
69		クワイ	69_sagittaria-sagittifolia	食材	クワイ(慈姑、学名: <i>Sagittaria trifolia</i> L. 'Caerulea')は、オモダカ科の水生多年草であるオモダカの栽培品種である。別名田草、燕尾草、クワエともいう。歴史が古く、どや葉の形から、地方では様々な呼び方がある。日本などで食用される。日本での主流は青クワイで、よく見かけたしたが、腰が特徴である。日本と中国では塊茎を食用とし、特に日本では「花が出来る頃の良い食物と評され、魚物にしきおせり料理で食べられる習慣があるため、世界でも日本で最も普及している。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AF%E3%83%83%E3%83%AF%E3%82%82%A4	
70		柿	70_diospyros-kaki	果物	カキノキ(柿の木、学名: <i>Diospyros kaki</i> Thunb.)は、カキノキ科(Ebenaceae)カキ属の1種の落葉樹である。東洋原産の同地域固有種。熟した果実(柿)は食用とされ、日本では果樹として、北海道以外で広く栽培されている。食べ方は多様で、一般に生食するが、完熟して前れんばかりのものを貯味する場合があつたり。干し柿、柿羊羹などの菓子材料などに加工したりする。葉は茶の代わりとして加工され飲まれることがある。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AB%E3%82%AD%E3%82%8E%E3%82%AD	
71		刺身	71_sashimi	料理	刺身(さしみ)とは、魚介類などの素材を小片に切り、醤油などの調味料で味を付けて食べる日本料理である。造りやお造りなどとも言う。刺身は素材そのものの味わう料理であり、新鮮で味の良い旬の素材を用意することが大切である。次に、素材を生かして美しく造るための切り方であり、専用の刺身包丁などを用いて、素材に応じて切り方、盛り付けがなされる。刺身とする食品は、タイやヒラメ、マグロやウツリなどの魚類に加えて、イカや貝類、エビなど、魚介類全般が用いられる。調味料も食品に応じて様々なで生醤油の他に、煎り酒、土佐醤油、ポン酢、酢味噌、古くは酢や塩など用いる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%88%BA%E8%BA%AB	

72		金目鯛の西京焼き	72_broiled-miso-marinated	料理	西京焼きは、西京味噌と呼ばれる白味噌をみりんや酒で伸ばした漬け汁に魚を漬け込んでから焼いた料理。鰯(さわら)等、身質や風味に向かない魚に用いられる。西京味噌は京都で作られている。この素材は金目鯛の西京焼きを表現している。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%84%BC%E3%81%8D%E9%AD%9A%E7%84%BC%E3%81%8D%E9%AD%9A%E3%81%AE%E7%A8%AE%E9%A1%9E	身質や風味が塩焼きに向かない魚に用いられる。の箇所を引用
73		秋刀魚の塩焼き	73_grilled-pacific-saury-with-salt	料理	サンマ(秋刀魚、学名: Cololabis saira)は、ダツ目-ダツ上科-サンマ科-サンマ属に分類される、海棲硬骨魚の1種。北太平洋に広く生息する。秋のサンマは脂肪分が多く独特の風味のある美味であり、特に塩焼きは日本での秋の味覚の代表とも呼ばれる。日本では、塩焼きにしてカボスや、スマチ、ユズ、レモン、ライムなどの搾り汁やポン酢、醤油などをかけ、大根おろしを添えて食べることが多い。サンマは餌を食べてから排出する時間が30分程度と短いため、内臓に独特のケセはあるがえぐみは少なく、塩焼きのはらわたを好んで食べる人も多い。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B5%E3%83%B3%E3%83%9E	
74		サザエのつぼ焼き	74_grilled-turban-shell	料理	サザエの壺焼き(サザエのつぼやき)は、巻貝のサザエ(岩螺)の料理法の一種。壺焼きは、壺状の調理器の中で蒸し焼きにするものほか、巻貝をそのまま調理器として使う料理法を意味する。後者の料理法が代表的な事例である。サザエの壺焼きは、広く分布する料理であるため、作り方は、地域や時代によつて多くのバリエーションがある。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B5%E3%82%BB%E3%82%8C%E3%82%8B%E3%81%AE%E5%A3%BA%E7%84%BC%E3%81%8D	
76		イカ焼き	76_ikayaki	料理	イカ焼き(いかやき、いか焼き、鳥賀焼きとも書く)は、イカを用いた日本の料理である。この「イカ焼き」と呼ばれる食べ物は、イカを丸ごと使用して甘しあっぱい醤油味をつけて焼いた「焼きイカ」・「イカの姿焼き」・「イカの丸焼き」とも呼ばれる料理と、大阪で生まれたとされるイカを入れた小麦粉を焼いたクレープ状の軽食料理(以下「大阪のイカ焼き」)の二種類が存在する。日本各地で食べられており、「イカ(スルメイカなど)を丸ごと使用し、調理中に多い醤油の香りが漂る。この素材はイカを丸ごと焼いた種類を表現している。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%82%A4%E3%82%AB%E7%84%BC%E3%81%8D	
77		鮭の味噌煮	77_saba-no-miso-ni	料理	サバの味噌煮(サバのみそに)は、サバの切り身を味噌などの調味料で煮込んだ日本の魚料理。味の濃い味噌と砂糖、酒、みりん、生姜などでサバを煮込むというのが基本的な調理法。日本のサバ料理として代表的なもののひとつであり、濃い目の味付けのため白米との相性が良いおかずのひとつとなる。味噌で煮ることにより鯖の強い臭みが消える効果がある。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%82%B5%E3%83%90%E3%81%AE%E5%88%86%E3%81%9F%E3%82%8C%E3%81%8D	
78		ぶり大根	78_buri-and-daiikon	料理	ブリのアラを大根と一緒に醤油で煮付けた日本の郷土料理。ブリに脂が乗ってくる季節である冬の料理。2007年、農山漁村の郷土料理百選において富山県の郷土料理として選定された。今日では、日本全国で食べられている知名度の高い料理となっている。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%81%86%E3%82%82%A4%E7%84%BC%E3%81%8D	
79		かき揚げ	79_kakiage	料理	かき揚げ(かきあげ、搔き揚げ)は、小さく切った魚介類や野菜などを小春粉で溶いた衣でまどろみ、食用油で揚げた天ぷらの一種。他の天ぷらと同様に「天つゆ」や「塩」で味付けをして食べる。并種として丼飯の上に載せたり(「かき揚げ丼」)、温かいそばやうどんに載せたり、さらすそばに添えたりといつても通用する。主に揚げ物で用いられることが多い。エビ、小柱、イカなどの魚介類を中心とする場合と、たまねぎやにんじんなどの野菜を主とする場合がある。また両者を混ぜたかき揚げもあり、丼材の組み合せは様々であり種類も多い。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%81%8B%E3%82%82%A4%E6%8F%9A%E3%81%92	
80		たこわさび	80_takowasabi	料理	たこわさびは、タコを用いた日本の食品の一つで、イイダコなどのタコを生のまま、ワサバ、酒、塩、醤油、調味料などとともに和えて塩辛にしたもの。略して「たこわさ」といふ。醤油があるタコの触感に加え、ワサビの辛味と豊かな風味の組合せが特徴。酒の肴として最も多く用いられる食品であり、夜食と並ぶ居酒屋の定番メニューともいわれる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%81%9F%E3%82%81%93%E3%82%82%8F%E3%82%81%95%E3%82%81%93	
81		もずく酢	81_mozuku-with-vinegar	料理	モズク(藻付、水雲、海雲、海蘚、学名: Nemacystus decipiens)は、褐藻綱ナガマツモ目モズク科の海藻。別名はイトモズク。枝分かれのある糸状藻類である。日本国内で食用として流通するものは巣状にはナガマツモ科に属するオキナワモズク Cladiosiphon okamuranus とイシモズク Sphaerotilichia divaricata が9割以上を占め、モズクは少ない。なお、オキナワモズクなどは藻ではなく石に直接付着する。食酢で和えた「もずく酢」が食べ物として主流。土佐酢、三杯酢などと合わせてプラスティック容器に入れ、そのまま食べられるように加工した食品が主に流通する。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%83%A2%E3%82%82%BA%E3%82%82%AF	

82		卵焼き	82_tamagoyaki	料理	卵焼き、玉子焼き(たまごやき)は、溶いた鶏卵を食用油脂を引いた調理器具で焼き上げた日本の料理(和食)。一般的には、四角い専用の鍋で厚みのある方形に巻き上げて整形する厚焼き卵を意味することが多い。厚焼き卵は弁当の定番の惣菜であり、家庭料理の一つで日本独特の調理法である。鶏卵を溶き、玉子焼き器などを利用して巻きながら作る。四角い卵焼き用鍋の出現は江戸時代中期と見られる。味付けには塩、醤油、出汁、砂糖やみりんなどが用いられる。家庭では既成のめんつゆなどで代用されることが多い。だし汁を加えて焼き上げたものはだし巻き卵と呼ばれる。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%8D%B5%E7%84%BC%E3%81%8D
83		卵かけご飯	83_tamago-kake-gohan	料理	卵かけご飯(たまごかけごはん、卵掛け御飯、TKG)は、米飯に生卵を絡めたものである。調味料として醤油や、めんつゆが使用される。卵を生のまま用いること、主食の飯にかけて食べるなどから、日本特有の食文化とされる。元来、生卵はサルモネラ食中毒などを起こしやすく、安全に食べられる地域は日本など一部に限られている。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%8D%B5%E7%81%8B%E3%81%91%E3%81%94%E9%A3%AF
84		茶碗蒸し	84_chawanmushi	料理	茶碗蒸し(ちやわんむし)は、日本料理の一つで、卵を使ったブーリングの一種である。円筒状の茶碗に椎茸・玉ねぎ・ソーセージ・青花魚・生地に板蒲鉾・鶏肉・小海老・焼きアヒージなどの具材と、溶き卵に薄味の出汁を合わせるものを入れ、吸口にミツバや柚子の葉などを乗せて蒸し器で蒸す。蒸し器の蓋ははずして乾いた布巾を挟んでおいて、夏場には冷やして上に冷たいダシをぱり、冬場には熱いままで提供される。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%8C%8B%E7%A2%97%E8%92%B8%E3%81%97
85		おでん	85_oden	料理	おでん(御田)は日本料理のうち、煮物料理の一種である。鍋料理にも分類される。鰯節と昆布でとった出汁(だし)に味を付けて、さつまいげ(はんべん・焼くらくわづみれ・蒟蒻(こんにゃく)・大根・芋・がんもく・さわら・ずし(牛すし)・ゆで卵・厚揚げ・その他いろいろな種を入れて、長時間煮込んだおでん種、ついたれの種類は地域や家庭によつて異なる。味は全国的に練り芋が主流だが、味噌だれやネギだれなどを用いる地域もある。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%8A%E3%81%A7%E3%82%93
86		肉じゃが	86_nikujaga	料理	肉じゃが(にくじゃが)は、日本の煮込み料理の一つである。肉じゃがは、肉・じゃがいも・玉ねぎ・糸こんにゃくなどを油で炒めてから、醤油・砂糖・みりんで甘煮にしたもの。肉は、牛肉、豚肉、鶏肉などが使用される。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%82%89%E3%81%98%E3%82%83%E3%81%8C
87		たけのこの土佐煮	87_simmered-bamboo-shoots-with-dried-bonito	料理	土佐煮(とさに)は、煮物の一種である。土佐名物である鰯節を削ったものを野菜などとともに醤油で煮込んだ料理。タケノコのものがよく知られているが、ゴボウやフキなどでも作られる。一般に、あまり甘味を加えずに、醤油と鰯節の風味を生かした煮方で作られることが多い。土佐煮など、ほかの煮物にも鰯節を出汁のひとつとして使うものは多いが、土佐煮では鰯節の濃厚な味を生かしたり、具材の一部として使う特徴がある。土佐酢などと同様、鰯節を用いることから鰯で有名な土佐(現高知県)の名を用いる。高知県下に限らず、日本各地でこの手法や名称の料理が作られている。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%9C%9F%E4%BD%90%E7%85%AE
88		きんぴらごぼう	88_kinpira-gobo	料理	金平(きんぴら)は、日本食の惣菜の一つ。繊切りにした材料を砂糖・醤油を用いて甘辛く炒めたもの。材料としてはゴボウ、レンコン、ニンジンなどの根菜類が一般的だが、厚めに剥いたダイコンの皮や、ヤーコン、ウドなどで作って美味しい。味付けは味噌(あるいは日本酒、砂糖)、醤油を基本とし、好みで鷹の爪、コマなどを加える。鶏肉や豚や牛のバラ肉を加えることもある。また、鰯節を使うやり方もある。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%87%91%E5%B9%B3
89		昆布巻き	89_konbu-maki	料理	昆布巻き(こぶまき・こんぶまき)は、魚等をコントロールして、出汁や醤油や味噌等で甘辛く煮る日本料理である。昆布で、ニンジンを包んでかんぴょうで結ぶ。身欠きニシン(ニシンの干物)を使用したニシンの昆布巻きが代表的である。「よろこぶ」に通じることから御節料理(おせちりょうり)の一つ。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%98%86%E5%B8%83%E5%B7%BB%E3%81%8D
90		冷奴	90_hiyayakko	料理	冷奴(ひややっこ)は、豆腐を使った料理の一つ。奴豆腐(やっこどうふ)、略してやっこともいう。主に、酒の肴や夏向きの料理として食べられる。冷やした豆腐(綿ごし豆腐、木綿豆腐の双方が使用される)の上に薬味を載せたり、調味料を使用して食べる日本の料理である。豆腐は数センチメートル角か、あるいは近年は一人分の大きさの直方体に切る。薬味や調味料は様々なものが使用され、薬味は刻みネギ、削り節、おろしショウガ、ミョウガ、青じそのみじん切り、ダイコンおろし他、調味料は濃口醤油、唐辛子味噌、その他のケレなどである。	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%86%B7%E5%A5%BA

91		納豆	91_nattō	料理	<p>納豆(なつとう)は、よく蒸した大豆を納豆菌によって発酵させた日本の発酵食品。様々なもののが存在するが、一般的に「糸引き納豆」を指す。納豆菌を使用して発酵させるため、納豆菌特有の臭気がある。納豆の食べ方は、人による好みだけではなく地方差もあり、各種ある。いわゆる納豆ご飯として、白米を炊いてご飯に納豆を載せて一緒に食べることが多い。醤油やタレの他、和ガラシを加える食べ方が一般的だが、鶏卵やウズラの卵、ネギ、ミョウガ、大根おろし、とんぶり、削り節、海苔、青海苔などを合わせて食べることも多い。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%9F%8D%E8%B1%86	
92		石焼き芋	92_roasted-sweet-potato-in-heat-stones	料理	<p>石焼き芋(いしやきいも)は、サツマイモを加熱した食品である。焼き芋料理の一種であり、加熱された石を利用する。サツマイモを熱した小石の中に埋めて、間接加熱によって焼いたもの。石焼き釜を使わず焼いたものは、単に「焼き芋」と呼ばれる。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%9F%8D%E8%B3%84%BC%E3%81%8D%E8%8A%8B	
93		うな重	93_unajū	料理	<p>鰻丼(うなどん、うなぎどんぶり)は、丼鉢に盛った白飯の上に鰻の蒲焼を乗せた日本の丼物。江戸・東京の郷土料理として残る日本料理の一つである。食器として重箱を用いる場合には鰻重(うなじゅう)と呼ばれる。鰻丼との違いは器のみである。鰻丼と鰻重の両方を販売飲食店においては、一般に鰻丼よりも鰻の量が多く、肝吸いや小鉢などの付く上位メニューとして位置付けされている。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%9B%BB%E4%B8%BC	
94		生麩田楽	94_wheat-gluten-with-sweet-miso	料理	<p>生麩田楽は、生麩を串に刺し、砂糖や味噌を配合し柚子や木の芽などで香りをつけた味噌を塗りつけて焼く、もしくは揚げた料理である。京都の郷土料理。</p>		
95		串カツ	95_kushikatsu	料理	<p>串カツ(くしきつ)は、肉や野菜などを串に刺し、衣を付けて油で揚げた日本の料理。地域によって食材や調理法、歓食形態や呼称などが異なる場合がある。大阪名物として知られるが、同様な調理法の食品は明治末期から東京の下町で食べられていたとの見解もある。関東地方では味付けにはとんかつソースや中濃ソースが用いられる。この素材は牛串を表現している。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E4%B8%82%E3%82%AB%E3%83%84	ソースの説明で「関東地方では～」を差し込み、「この素材は牛串を表現している」の文章を追加
96		焼き鳥	96_yakitori	料理	<p>焼き鳥または焼鳥(やきとり)とは、鶏肉を一口大に切ったものを、串刺しにして、直火焼き(串焼き)したものである。焼き鳥は串を使って作りあげる上で、焼き鳥の串打ちをする必要がある。味のタイプの分類は主に二種類とされており、塙(しょ)と呼ばれた「塙(しょ)」と、醤油、味噌、酒、砂糖などから調整された甘辛いタレをつけて焼いた「タレ」である。食べる際に香辛料を使用する事もあり、好みで一味唐辛子、七味唐辛子、粉山椒、ワサビ、胡椒などが用いられる。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%84%BC%E3%81%8D%E5%8D%95%A5	
97		天ぷら	97_tempura	料理	<p>天ぷら(てんぷら、天麸羅・天婦羅)は、魚介類や野菜等の食材を小麦粉を主体とした衣で包み、油で揚げて調理する日本料理である。「江戸の三味」の一つであり、江戸料理、江戸(東京)の郷土料理となっている。現代では、天ぷらは日本国内外に広がっている。種(タキ)または職人が使用する符丁としてのタキ)と呼ばれる食材を、小麦粉と鶏卵で作った衣をつけてから、天ぷら鍋などを使用して、食用油で揚げる料理である。現在の日本では天ぷらを単品として食べる場合は薄味の天つゆと共に供するのが一般的とされる。天つゆは出汁と味噌と醤油と砂糖が基本となる汁け汁で、大根おろし、紅葉おろし、おろし生姜、柚子、山椒等が薫味として用いられる。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%A4%A9%E3%81%8D%E5%82%8B%E3%82%89	
98		唐揚げ	98_karaage	料理	<p>から揚げ(からあげ、空揚(けう)、唐揚(けう))とは、食材に小麦粉や片栗粉を薄くします程度で、衣をつけて高温の油で揚げること。また、その料理。鶏肉に衣を付けて揚げたもの。最も一般的なから揚げといえる。日本では醤油や生姜などで和風の味付けされたものをから揚げ、ハーフやスライスなどで洋風の味付けされたものをフライドチキンと呼び分けるケースが多いが、実際は鶏肉・醤油などで下味を付けてから揚げ、全てハーフを加えて下味を付けたものをフライドチキンと呼ぶ。現在単にからあげ)という場合は鶏肉のものを指していることが多いが、本来は食材は問わない。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%8B%E3%82%82%E3%82%89%E3%82%8F%E9%A4%9A%E3%81%92	
99		辛子蓮根	99_karashirenkon	料理	<p>辛子蓮根(からしれんこん)は、熊本県の郷土料理である。蓮根をたわしでよく洗い、両端を切り落としておいたものを、沸騰したお湯の中に入れ15分ぐらい茹である。次に、味噌、粉辛子、蜂蜜を混ぜ合わせて作った辛子味噌を蓮根の穴に隙間無く詰め込む。辛子味噌を詰めた蓮根は、5時間以上置いておく。その後、小麦粉・ターメリック・水を粘りが出るように混ぜ合わせて作った揚げ衣を、たっぷり満遍なくつけて中温(180度)の油で揚げる。</p>	https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%BE%9B%E5%AD%90%E8%93%AE%E6%A0%9B	

100		ゴーヤチャンプルー	100_gōyā-chanpurū	料理	<p>チャンブルーは、野菜や豆腐などを炒めた沖縄料理。チャンブルーとは沖縄方言で「混ぜごぜにしたもの」というような意味であり、野菜や豆腐に限らず、さまざまな材料を一緒にして炒め合わせる、「ゴーヤーチャンブルー」「タマナーチャンブルー」などのように主な材料の名を冠して呼ばれることが多い。ゴーヤーチャンブルーは最も有名なチャンブルーで、この料理のメジャー化によってゴーヤーは全国に普及した。</p> <p>https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%81%E3%83%A3%E3%83%B3%E3%83%97%E3%83%AB%E3%83%BC</p>	
-----	---	-----------	-------------------	----	---	--

URLが記載されている説明文はWikipediaから引用しています。Wikipediaから引用された説明文は、CC-BY-SA 3.0のライセンスが適応されています。

<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>