

美味しい無形文化遺産 ーアジアの多彩な食文化ー		
パネル No.	タイトル	内 容
1	無形文化遺産パネル展	美味しい無形文化遺産ーアジアの多彩な食文化ー
2	食文化として最初にユネスコ無形文化遺産に登録	フランスの美食術 Gastronomic meal of the French
		メキシコ伝統料理、先祖伝来の現存する共同体文化ーミチョアカンのパラダイム Traditional Mexican cuisine – ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm
		地中海料理 Mediterranean diet
3	イタリア料理に関する無形文化遺産	ナポリピッツァ職人の芸術的な技 Art of Neapolitan ‘Pizzaiuolo’
		イタリアにおけるトリュフ探索と採集：伝統的な知識と実践 Truffle hunting and extraction in Italy, traditional knowledge and practice
		イタリア料理、持続可能性と生物文化的多様性の間 Italian cooking, between sustainability and biocultural diversity
4	トルコの食文化	ケシケキの伝統 Ceremonial Keşkek tradition
		トルココーヒーの文化と伝統 Turkish coffee culture and tradition
5	中央アジアの食文化（多国登録）	平たいパンの製作及び共有の文化：ラヴァシュ、カトリマ、ジュпка、ユフカ Flatbread making and sharing culture: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka
		チャイ（茶）：アイデンティティ、もてなし及び社会的交流の象徴 Culture of Çay (tea), a symbol of identity, hospitality and social interaction
		イフタール／エフタール／イフトールとその社会文化的伝統 Ifar/Eftari/Iftar/Iftor and its socio-cultural traditions
6	中央アジアの食文化	オシ・パラヴー伝統的な料理およびそのタジキスタンにおける社会的・文化的背景 Oshi Palav, a traditional meal and its social and cultural contexts in Tajikistan
		パロヴの文化と伝統 Palov culture and tradition
		スマナック／スマラーク料理の文化 Culture of Sumanak/Sumalak cooking
7	中央アジアの食文化	キルギスの伝統的飲料「マクシム」作りの伝統的知識と文化的背景 Traditional knowledge and cultural contexts of making Maksym, a traditional Kyrgyz beverage
		皮袋で馬乳酒をつくる伝統技術とそれに関連する習慣 Traditional technique of making Airag in Khokhuur and its associated customs
8	日本の食文化	和食：日本人の伝統的な食文化 Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year
		伝統的酒造り Traditional knowledge and skills of sake-making with koji mold in Japan
9	日本・中国の食文化	日本国内の登録無形文化財の食文化：伝統的酒造り、菓銘を持つ生菓子（煉切・こなし）、京料理、手揉み製茶、加賀料理
		中国の伝統的な製茶技術と関連の社会的慣習 Traditional tea processing techniques and associated social practices in China
10	ユネスコ無形文化遺産展に登録された「酒類」：ワインとビール	ジョージアの伝統的クヴェヴリワイン醸造法、コマンダリア・ワイン【キプロス】、ベルギーのビール文化
11	大韓民国の食文化	キムジャン、韓国のキムチ作りと分かち合いの文化 Kimjang, making and sharing kimchi in the Republic of Korea
		韓国におけるジャン造りの知識、信仰および実践 Knowledge, beliefs and practices related to jang making in the Republic of Korea
12	朝鮮民主主義人民共和国の食文化	朝鮮民主主義人民共和国のキムチ作りの伝統 Tradition of kimchi-making in the Democratic People's Republic of Korea
		ピョンヤン冷麺の習慣 Pyongyang Raengmyon custom
13	東南アジアの食文化	シンガポールのホーカー文化：多文化都市の文脈におけるコミュニティの食事と料理の慣習 Hawker culture in Singapore, community dining and culinary practices in a multicultural urban context
		マレーシアにおける朝食の文化、多民族社会での食の経験 Breakfast culture in Malaysia: dining experience in a multi-ethnic society
		トムヤムクン Tomyum Kung
14	東南アジア・南アジアの食文化	ジャム健康文化 Jamu wellness culture
		キトゥル・マデエマ／キトゥル・カペエマ：スリランカに古くから伝わるキトゥルの採取技術 Kithul Madeema/Kithul Kapeema, an ancient indigenous technology for tapping Kithul in Sri Lanka
15	「緊急に保護する必要がある無形文化遺産の一覧表」に登録された食文化	フィリピン、ボホール島のボホラノ族の職人による海塩、アシン・ティブオック作りの実践 The practice of making Asin Tibuok, the artisanal sea salt of the Boholano of Bohol Island, Philippines
		ウクライナのボルシチ料理の文化 Culture of Ukrainian borscht cooking
		コラム：「緊急に保護する必要がある無形文化遺産の一覧表」について