

世界の「主食」分布MAP

小麦
世界三大穀物の一つ。
年間生産量は7.4億トン。

国	料理
イタリア共和国	パスタは小麦粉でできた麺。
フランス共和国	パンは小麦粉の生地を発酵させた後に焼いたもの。フランスではパンに卵を染み込ませたブレンチトーストが人気。
モロッコ王国	クスクスは小麦粉を小さく丸めたもの。
チュニジア共和国	フリックは揚げ餃子のようなもの。
ネパール共和国	チャパティはパンを薄く伸ばしたもの。
オーストラリア連邦	小麦粉の生地にくを詰めたミートパイが人気。



※ 世界の主食にはこの他にも、キャッサバ・大豆・サツマイモなどがあります。

米
世界三大穀物の一つ。
年間生産量は4.8億トン。

国	料理
日本国	酢飯に魚を乗せた寿司が世界的に人気。
中華人民共和国	チャーハンはご飯と具材を炒めたもの。
ミャンマー連邦	ビリヤニはカレー風味の炊き込みご飯。
ベトナム社会主義共和国	フォーは米粉でできた麺。
セネガル共和国	チエフシェンは魚の煮汁で炊いたご飯。
ラオス人民民主共和国	カオピヤックセンは米粉でできた太い麺。

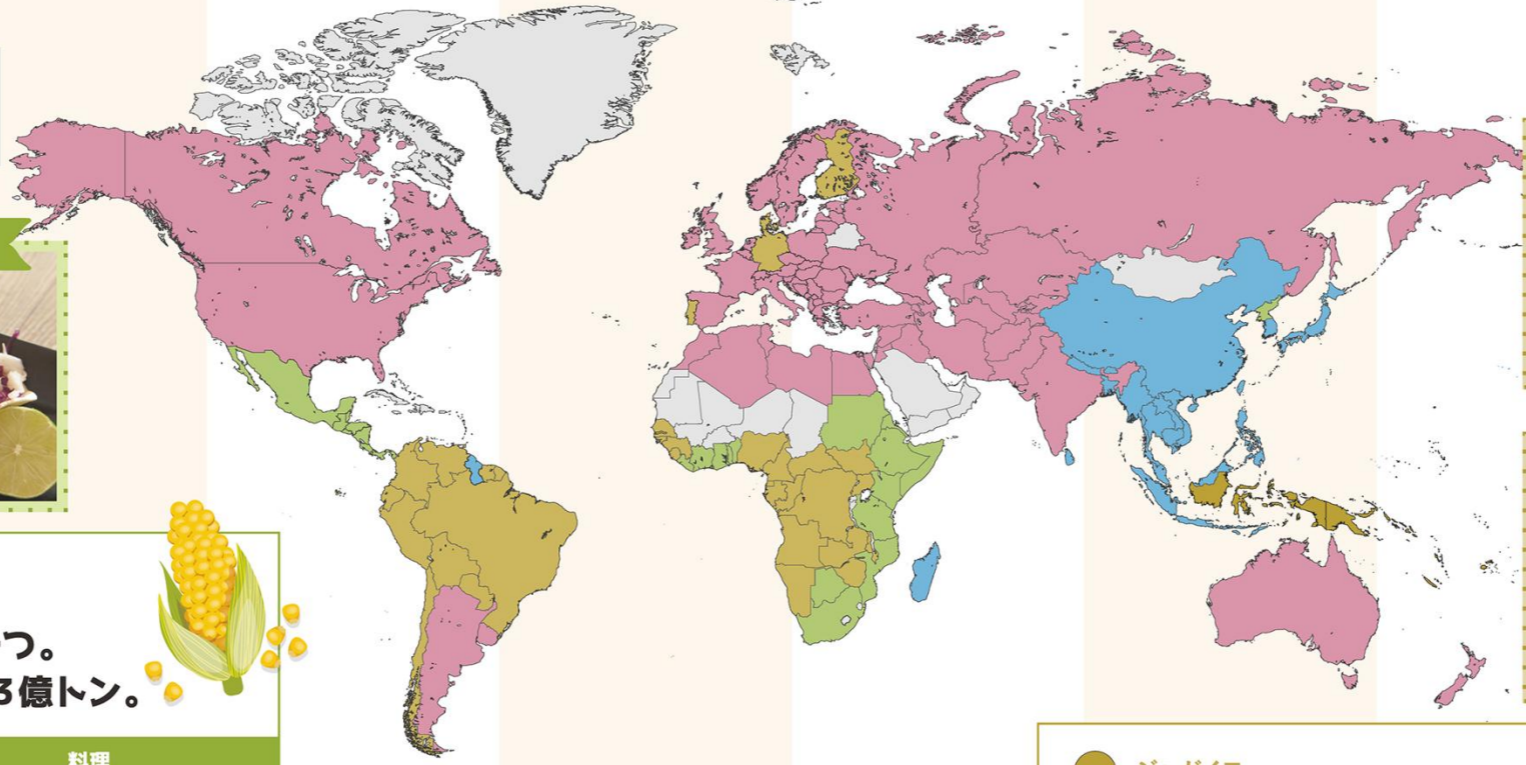


その他



トウモロコシ
世界三大穀物の一つ。
年間生産量は10.3億トン。

国	料理
タンザニア連合共和国	ウガリはトウモロコシをお湯で練り上げたお餅のようなもの。ジンバブエではサザ、ガーナではアブと呼ばれている。
メキシコ合衆国	トルティーヤは薄い皮に野菜や肉を巻いて食べるもの。
ルーマニア	ポレンタは粉末のトウモロコシをおかゆ状に煮たもの。



ジャガイモ
世界四大作物の一つ。
年間生産量は3.8億トン。

国	料理
オランダ王国	スタムポットはマッシュポテトに野菜を入れて混ぜたもの。
アンドラ公国	トリンチャットはジャガイモとキャベツのお好み焼きのようなもの。

