

飛鳥 奈良 平安 鎌倉 室町 安土桃山 江戸 明治 大正 昭和 平成 令和

飛鳥 奈良 平安 鎌倉 室町 安土桃山 江戸 明治 大正 昭和 平成 令和



# コナモン系統図



一般社団法人コナモン協会制作  
詳細について、またはこの図の使用の際には  
日本コナモン協会までご連絡ください。  
コナモン資料室 <http://konamon.jp>



ぶと 餅餅・索餅・麦縄

唐菓子の伝来



洋食焼 (100年前)



そば粉 100%

そばがき

餛飩・切麦

そうめん



うどん・うどん

切り麺法による  
麺としてうどん  
が餛飩から分離



17世紀半ばまでは  
素餅とそうめんは別の  
ものとして朝廷行事の中に  
存在した

明石玉  
珊瑚玉の  
イミテーション



千利休の  
フノヤキ

金属板を熱して水溶き  
小麦粉を流して焼く  
スタイルの嚙矢



ちゃんぽん

中華麺

支那そば

支那そば

そば切

細工そば

天明以後  
そばボーロ人気

岩手そばかけ

ほうとう・きしめん・  
ひもかわ・平打ちうどん



だご汁

だご汁

すいとん

すいとん

だご汁

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

すいとん

玉子焼

ちよぼ焼

鉄板コナモン

お好み焼 (どんどん焼) もんじゃ焼 流し焼

洋食屋台の流行

ラチオ焼



たこ焼 (ソースなし)

もんじゃ焼  
ぼったら焼  
たらし焼

洋食焼  
一鉄洋食 にくてん  
フノヤキ ねぎ焼

大阪を中心に  
お好み焼 (混ぜ焼き)

ソース焼きそば

ラーメン

そばずし



鳴門うどん



長野おやき



群馬の焼まんじゅう

太平洋戦争

だしの登場  
玉子焼 (明石焼)

ソースを塗って  
青のり、カツオ  
たこ焼

熊本ちよぼ焼



ネギのせが登場  
小玉から大玉へ  
明太子マヨネーズの  
トッピングが始まる。

大人向け  
もんじゃ焼

専門店が大阪に登場  
もんじゃ焼が大阪にも  
広まっていく  
具材がより豪華に  
(明太もちチーズなど)



いか焼

広島を中心に  
お好み焼 (重ね焼き)  
中華麺を使用する  
洋食焼

モダン焼

神戸市長田  
を中心に  
そばめし

富士宮市でそれまで食べられていた  
焼きそばを「富士宮やきそば」と命名



大阪の店主らが  
「道頓堀やきそば」を開発



つけ麺

ご当地・ご当地ブランド  
が百花繚乱



大阪讃岐うどんの代表格  
「ちく玉天ぷらかけ」

2000年前後の讃岐うどんブームで、  
大阪うどんと讃岐うどんのいいとこ  
どりをした「大阪讃岐うどん」  
カテゴリーが確立される



大分やせうま

郷土料理のなかには手延べの  
伝統的なコナモンが多く、  
いまもご当地で愛されている