

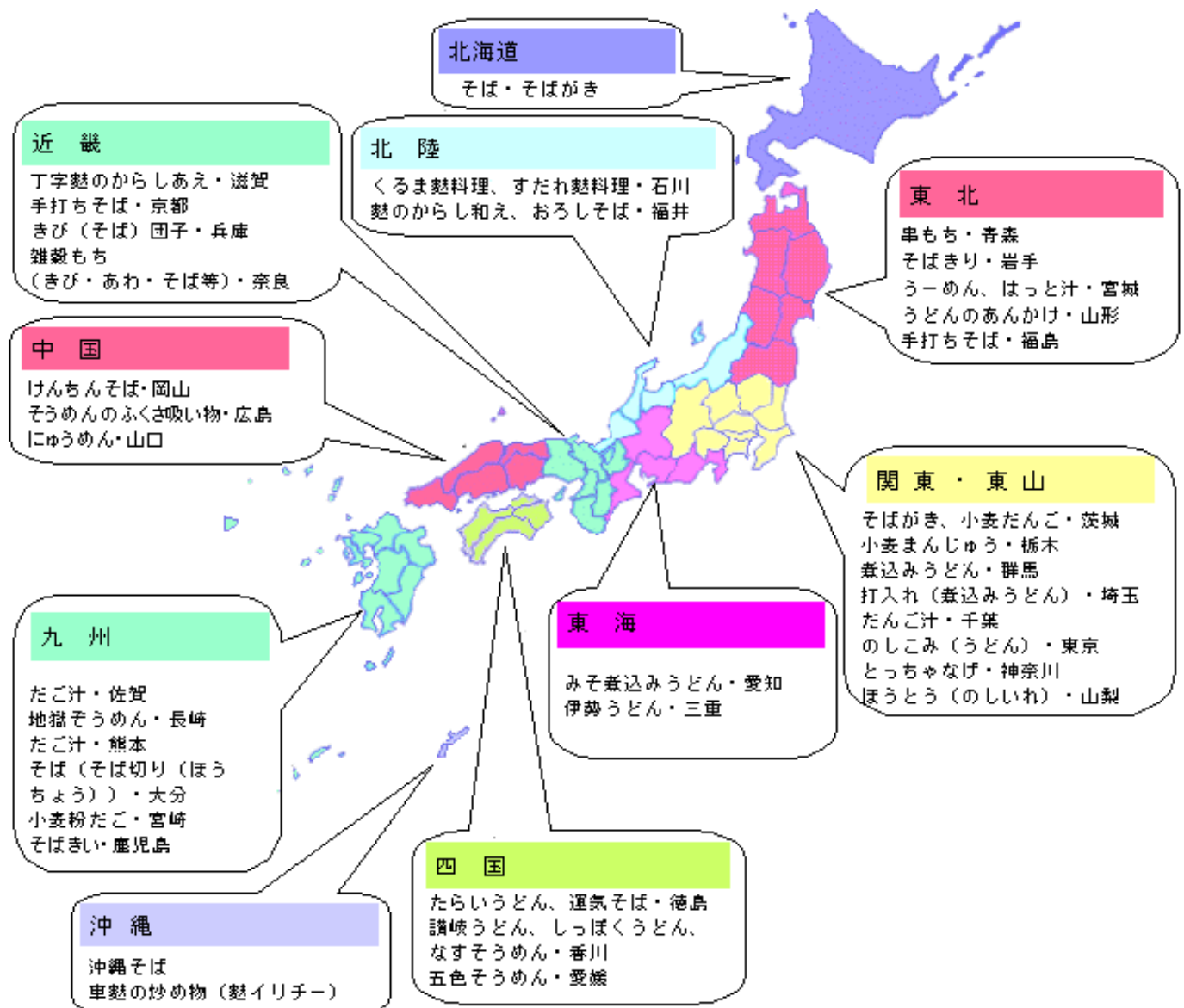


1 麦・そばを素材とした地域の伝統食

全国各地にはさまざまな伝統食や行事料理があるけど、日本では「麦」「そば」は昔から食べられていたので、ほかの食材にくらべて多いようです。みんなの地域の料理はあるかな？



○ 全国伝統食マップ





○ 主な伝統食



串もち
(青森県)

- そば粉と片栗粉などで作った団子にジュネ味噌(炒ってすりつぶしたエゴマ、味噌、水を加えたもの)を塗って串に刺して焼いたものです。香ばしさが食欲をそそりますね。

ほうとう
(山梨県)

- うどんよりやや幅が広く薄いめんで、大根、にんじん、ごぼう、かぼちゃ、ねぎ、きのこ、油あげ、肉などの材料といっしょにみそで煮込んで食べます。
- 「ほうとう」は、小麦粉のみそだけを持っていればどこでも簡単に作ることが出来て、腹持ちも良かったことから、武田信玄が陣中食(戦いの場)で食べたのがはじまりと言われています。



丁字麩(ちょうじふ)
のからしあえ
(滋賀県)

- 丁字麩とは、小麦粉を原料とした植物性タンパク質に富む保存性に優れた食品で、江戸の末期から食べられている四角い麩です。辛みその中に水でもどした丁字麩、キュウリ、木の芽を入れてよく混ぜ合わせたもので、丁字麩の食感は鶏のササミに似ています。



なすそうめん
(香川県)

- 小豆島特産のそうめんと、身近な野菜であるなすを組み合わせた香川県の伝統食です。
- なすを昆布やカツオだしで煮て、その煮汁をゆでたそうめんにかけて冷やしたものです。



画像提供: 香川県農業経営課「さぬき味の歳時記」