

(マップ作成イメージ)

見本

郷土料理



うずめ飯 (島根県)

【主な伝承地域】
石見地方
【主な使用食材】
わさび、タイ、せり、季節の野菜など
【一言メモ】

一見、出汁をかけてわさびをそえたお茶漬けのように見えるが、ごはんの下には小さく刻んだタイや野菜が隠れている。

郷土料理



けんちょう (山口県)

【主な伝承地域】
県全域
【主な使用食材】
だいこん、豆腐、にんじん
【一言メモ】

山口県の郷土料理として県内各地で食されている「けんちょう」は、豆腐とだいこん、にんじんを煮たシンプルな料理。

郷土料理



うずみ (広島県)

【主な伝承地域】
福山市
【主な使用食材】
ごぼう、里芋、にんじん、大根、しいたけ、松茸、豆腐、小エビ、鶏肉、鯛、ご飯
【一言メモ】

「うずみ」は、江戸時代に具をご飯の下に埋(うず)めて質素に見せかけて食べたことが始まりといわれる。

郷土料理



たかきび団子汁 (岡山県)

【主な伝承地域】
総社市、井原市、高梁市、新見市
【主な使用食材】
たかきび、ごぼう、にんじん、だいこん、しいたけ、ちくわ
【一言メモ】

たかきび団子汁は、ごぼうやにんじん、だいこんといった根菜に、しいたけ、ちくわなどを油で炒め、だし汁と醤油で味付けする。

郷土料理



いただき (鳥取県)

【主な伝承地域】
鳥取地域、弓ヶ浜(ゆみか)半島
【主な使用食材】
米、三角揚げ、ごぼう、人参、干しいたけ
【一言メモ】

大きな油揚げの中に生の米・野菜を詰めて、だし汁でじっくり炊き上げた古くから伝わる郷土料理。

郷土料理



年明けうどん (香川県)

【主な伝承地域】
香川県全域
【主な使用食材】
うどん、赤い食材
【一言メモ】

年明けうどんとは、年明けに縁起を担いで紅白に彩られたうどんを食べる習慣で、香川県のさぬきうどん振興協議会が新たな麺食の普及を目的に始めた取り組みである。

郷土料理



ぐる煮 (高知県)

【主な伝承地域】
県内全域
【主な使用食材】
大根、人参、里芋、厚揚げ、こんにゃくなど
【一言メモ】

「ぐる煮」とは、大根、人参、里芋といった冬の根菜を中心に使った煮物のこと。いずれの食材も県内で手に入れやすい野菜である。

郷土料理



そば米雑炊/そば米汁 (徳島県)

【主な伝承地域】
三好市祖谷地域、県内全域
【主な使用食材】
そば米
【一言メモ】

そば米雑炊ではそばの実をそのまま塩ゆでして殻をむき、乾燥させる。これを「そば米」として、野菜や肉とともにだしで煮込み、雑炊に仕上げる。

郷土料理



鯛そうめん (愛媛県)

【主な伝承地域】
県内全域
【主な使用食材】
タイ、寒鰯、干しいたけ、卵、ねぎ
【一言メモ】

「鯛そうめん」とは、タイを一尾まるごと姿煮にしたものを、ゆでた素麺と一緒に大皿に盛りつけ、タイの煮汁をつけ汁もしくはかけ汁として食べる。

「郷土料理」～次の世代に伝えたい大切な味～

「和食」(わしょく)は、日本に昔からある食べ物の文化で、2013年(平成25年)12月にユネスコという世界の文化団体から大切な文化としてえられました。

今では、世界中の人たちが和食に注目していますが、日本ではその和食をこれからの子ども達に伝えることがむずかしくなっています。

そのため、和食の良さをみんなに知ってもらうために、中国四国地域の郷土料理を集めたお宝マップを作成しました。

中国四国地方の

郷土料理

マップ