

2 だし、うま味

問題1 次の4つの食材のうち、昔から日本のだしを作る時にあまり使われていなかったのは次のどれでしょうか？
A.干し貝柱 B.昆布
C.かつおぶし D.煮干し(にぼし)

問題2 昆布は日本ではどこで採れるのでしょうか？
A.東京湾
B.日本中どこでも
C.ほとんど北海道だけ

問題3 江戸時代、北海道から船で大阪まで運ばれていた、和食に欠かせないある食材がありました。そのものの名前は？
A.昆布 B.ウニ C.イクラ

3 調理

問題1 同じ塩味の料理を作るとき、「濃口しょうゆ」と「薄口しょうゆ」で使う量はどちらが多いでしょうか？
A.濃口も薄口も同じ量を使う B.濃口しょうゆを多く使う
C.薄口しょうゆを多く使う

問題2 日本の包丁の代表に出刃包丁があります。出刃包丁は主にどういうときに使うのでしょうか？
A.野菜を切るための包丁 B.魚や鳥などを解体するときに使う包丁
C.刺身を作るための包丁 D.野菜・肉・魚を一本で処理できる包丁

問題3 杓子定規(しゃくしじょうぎ)とは「頑固で融通が利かないこと」を意味します。杓子はごはんをよそう「しゃもじ」のことですが、なぜここでしゃもじが使われるのでしょうか？
A.しゃもじは日常的に使われ、どこにでもあったから
B.しゃもじは持つところが曲がっていたから
C.しゃくしの発音が杓子(お坊さん)を意味する言葉に似ていたから

4 作法・しつらい

問題1 お正月の料理と言えば「おせち料理」です。おせち料理と関係のない物は次のどれでしょう？
A.黒豆 B.数の子 C.栗きんとん D.かしわもち

問題2 箸のマナーに反する行為を「嫌い箸」と言います。いったん取りかけてから他の料理に箸を動かすことを何と言いますか？
A.洗い箸 B.たたき箸 C.くわえ箸 D.移り箸

問題3 食事中にお箸で人や物を指さすことは不作法とされています。このことを何という？
A.さし箸 B.まよい箸 C.うつり箸

問題4 食器の飾りや文様などで使われる、めでたい植物の組合せは次のうちどれ？
A.唐草模様 B.紅葉文様 C.松竹梅

問題4 どちらが昆布でしょうか？



問題5 昆布は海でどうやって生えているのでしょうか？
A.海底から上に伸びている
B.海底の岩から横に伸びている
C.水面にブクブク浮きながら成長する
D.泳いで移動しながら伸びている

問題6 かつおぶしはカツオを煮て乾燥して作ります。出来上がったかつおぶしの重さは、生のカツオの時の何分の1でしょうか？
A.2分の1 B.3分の1 C.6分の1

問題4 和食において重要な5つの調味料「さ(砂糖)し(塩)す(酢)せ(しょうゆ)そ」、さて「そ」は何を指すでしょうか？
A.ソース B.しそ C.みそ

問題5 みその原料は何でしょうか？
A.野菜 B.大豆 C.魚

問題6 しょうゆは大豆、食塩、とあと2つの原料で作ります。関係ない原料は次のどれでしょう？
A.微生物 B.小麦 C.米

問題7 しょうゆの生産が日本一の県は、次のどこでしょう？
A.兵庫県 B.千葉県 C.愛知県

問題5 お祝い場では両端が細く真ん中が太い(両口箸)お箸を使います。何故でしょう？
A.神様と食べ物を分け合うから B.形がきれいだから
C.両端を使って食事をするため

問題6 白く丸いお皿に、うさぎの絵が書いてあります。お皿は何を表しているのでしょうか？
A.月 B.地球 C.太陽

問題7 地の白い、打つと金属音がするお茶碗の種類は？
A.陶器 B.磁器 C.土器

なかなか
難しいわね!



5 郷土料理・歴史

問題1 からしれんこんは何県の名物料理でしょうか？
A.熊本県 B.佐賀県 C.宮崎県 D.鹿児島県

問題2 サケ漁を終えた漁師たちが、船の上で楽しんだ料理として生まれたとされる北海道の料理はどれでしょうか？
【北海道】
A.石狩鍋 B.あんこう鍋 C.ちゃんちゃん焼き
D.うに・いくら丼

問題3 洋服などを作るために飼われていた動物の肉を使った、北海道の郷土料理はどれでしょうか？
【北海道】
A.豚丼 B.ジンギスカン
C.ザンギ D.スープカレー

問題4 以下の中で、ウニとアワビを使った青森県の郷土料理はどれでしょうか？
【青森県】
A.りんご煮 B.みかん煮
C.いちご煮 D.うめ煮

問題5 戦国武将の伊達政宗と縁があると伝わる宮城県郷土料理はどれでしょうか？
【宮城県】
A.笹寿司 B.ほうとう C.馬刺し D.はらこ飯

問題6 秋田県の郷土料理で、江戸時代から歴史があり、当時は生産量も少なく高級品であったことから、なかなか一般の人達が食べることが出来なかったのはどれでしょうか？
【秋田県】
A.きりたんぼ鍋 B.横手焼きそば
C.稲庭うどん D.いぶりがっこ

問題7 古くは江戸の台所といわれた千葉県の豊かな食を祝うごちそうとして生まれ、現在も冠婚葬祭やもてなしの席など、人が集まる時に食べられている料理はどれでしょうか？
【千葉県】
A.太巻き寿司 B.なめろう C.イワシのごま漬け
D.さんが焼き

問題8 漁師が考えた、現在でも人気の東京都の郷土料理はどれでしょうか？
【東京都】
A.もんじゃ焼き B.深川丼 C.くさや
D.海軍カレー

問題9 富山県の郷土料理、ぶり大根に使われるブリは、成長にあわせてその呼び名が変わることから、なんと呼ばれているのでしょうか？
【富山県】
A.変身魚 B.出世魚
C.成長魚 D.七変化魚

問題10 石川県の冬の保存食として知られる郷土料理はどれでしょうか？
【石川県】
A.かぶら寿し B.治部煮
C.朴葉みそ D.笹寿司

問題11 江戸時代から伝わるとされる、岐阜県の郷土菓子はどれでしょうか？
【岐阜県】
A.いきなりだご B.栗きんとん
C.鬼まんじゅう D.ずんだもち

問題12 愛知県の郷土料理、味噌煮込みうどんで用いられる味噌はどれでしょうか？
【愛知県】
A.しゃちほこ味噌 B.麦味噌
C.米味噌 D.豆味噌

問題13 昔、若狭湾で水揚げされた海産物は京都に運ばれていました。その海産物で作られ、京都の名物料理になったのはどれでしょうか？
【京都府】
A.さば寿司 B.さんま寿司
C.ふな寿司 D.はも料理

問題14 大阪府に伝わる、もてなしの寿司はどれでしょうか？
【大阪府】
A.殿様寿司 B.箱寿司
C.てこね寿司 D.ばらずし

問題15 広島県の駅弁として有名な郷土料理はどれでしょうか？
【広島県】
A.ますのすし B.シウマイ弁当
C.牛タン弁当 D.あなご飯

問題16 讃岐うどんが香川県に定着したのはなぜでしょうか？
【香川県】
A.たくさんうどん好きの人が香川県に引っ越してきたから
B.うどんの食材が揃うから
C.殿様が作れと命じたから
D.京の都からうどんが運ばれていたから

問題17 タイを用いる愛媛県の丼料理はどれでしょうか？
【愛媛県】
A.はらこ飯 B.鯛めし
C.タレカツ丼 D.深川丼

問題18 昔、福岡県北部が筑前国と呼ばれていたことから、筑前煮とも呼ばれる福岡県の郷土料理はどれでしょうか？
【福岡県】
A.具雑煮 B.水炊き
C.がめ煮 D.博多ラーメン

問題19 沖縄そばと日本そばの違いは何でしょうか？
【沖縄県】
A.ソーキ(豚の骨付きあばら肉)を入れるのが「沖縄そば」
B.麺の材料にそば粉を用いないのが「沖縄そば」
C.沖縄のお酒「泡盛」を入れるのが「沖縄そば」
D.同じものだが、沖縄で食べるから「沖縄そば」
※材料等変わらない

問題20 沖縄県に、ゴーヤーチャンプルーという郷土料理があります。チャンプルーとは沖縄県の方言ですが、どのような意味でしょうか？
【沖縄県】
A.ごちゃまぜ B.あたたかい C.南国 D.海

和食クイズの回答・解説

回答1

C.高知県

【解説】柚子は日中と夜間の温度差が大きい内陸の山間部が栽培に適しています。水はけのよい山の斜面に広がる柚子畑は日当たりが良く、収穫前には黄金色に輝きます。柚子は日本の伝統的な調味料。柚子の皮を少量お吸い物に入れると、味が引き立ちます。ちなみに、徳島県はスダチ、和歌山県は温州(うんしゅう)みかん、大分県はカボスがそれぞれ収穫量日本一です。

回答2

C.秋

【解説】秋刀魚(サンマ)は、北太平洋で水揚げされる秋が旬の魚です。旬のサンマは脂のりが良く、秋の味覚の代表格。サンマには、血液の流れを良くすると言われる成分が含まれており、脳梗塞や心筋梗塞などの病気を予防する効果があると言われています。鮮度のいいサンマの見分け方として「口先がほんのり黄色いこと」などが挙げられます。

回答3

D.カキ

【解説】冬に食卓を豊かにいどるカキは冬の風物詩。生産量は広島県が全国1位、宮城県が2位です。栄養が豊富なことから「海のミルク」ともよばれるカキ。「病気のときは生ガキを食べろ」といわれるほど、薬のようにカキはたべられてきました。グリコーゲンやミネラル、各種ビタミンなど栄養が豊富です。

回答4

B.さくらんぼ

【解説】なし、かき、りんごは秋が旬の果物。さくらんぼは初夏から夏が旬の果物。さくらんぼは桜の木になる実なのですが、一般に觀賞されるソメイヨシノやヒカンザクラなどはまた違う品種の木で、主にセイヨウミザクラやスミザクラなどの種類になります。国内の主な産地は山形県で、その年にもよりますが全国の生産量の約3/4を生産しています。2位は山梨県や青森県、北海道です。

回答5

D.冬

【解説】ブリは「ヤズからイナダ、ハマチ、最後にブリ」(九州地方での呼び名)と体が大きくなるにつれ名前が変わっていく「出世魚」で、めでたい席の料理に使われます。ブリは福岡県のお正月に欠かせないもので、博多だと「博多雑煮」があります。特徴は、焼きアゴでとっただしにブリを入れ、丸もち、かつお菜などを入れます。

回答6 【北海道】

A.じゃがいも

【解説】日本でとれるじゃがいもは、半数以上が北海道で収穫されます。肉じゃがの材料にもなるじゃがいもは、もともとどこで作られていたのでしょうか。とても寒い地域、高さ4,000m近いアンデス山脈がじゃがいものふるさとと言われています。高さ3,776mの富士山よりも高くとても寒いところで育ちました。じゃがいもは、寒くて乾燥した環境でもそだつ、生命力の強い作物です。

回答7 【栃木県】

D.ニラ

【解説】栃木県のいちごは生産量、販売金額ともに全国1位を誇ります。なかでも「とちおとめ」は大粒で食味のいい品種として平成8年に栃木県が開発した品種です。全国の栽培面積で約3割を占めています。平成18年には「いちご王国とちぎ」を宣言し、いちごの産地として有名になりました。ニラの収穫量は全国2位です。

回答8 【東京都】

A.小松菜

【解説】江戸時代、徳川八代将軍の吉宗が「小松川」の地名をとって「小松菜」と名付けたとされています。小松菜に含まれるカルシウムは野菜のなかでもトップクラスで鉄分も豊富に含まれています。栽培期間が短く、さまざまな環境に対応できるので、一年を通じ安定した生産が可能で、東京都江戸川区は収穫量が全国トップクラスです。かぶ、ねぎ、ほうれん草は千葉県で収穫量が高い野菜です。

回答9 【新潟県】

A.縄文時代

【解説】お米は、日本では縄文時代より作られたと伝わります。日本人の主食になったのは、江戸時代からと言われています。新潟県ではコシヒカリやこしいぶき等、様々な品種のお米が20品種以上作られています。平成28年には、新之助(しんのすけ)という新品種が誕生しました。

回答10 【石川県】

A.ブリ

【解説】石川県の漁業に関する話で外せないのがブリです。富山湾に面した海域は全国でも有数の定置網地帯で、16世紀には既にブリ漁がおこなわれていたようです。今では漁獲量は全国1位。石川県で水揚げされたブリは、家庭で様々な料理で食されています。

回答11 【静岡県】

C.わさび

【解説】わさびは、涼しくて水がきれいなことが栽培の条件です。富士山、天城山、南アルプス等の山をもつ静岡県は清流ゆたかでわさびの栽培に適しており、各地でわさび栽培がおこなわれています。伊豆市を中心とした伊豆半島、南アルプスを水源とする安倍川や大井川などの県中部地域が栽培の中心地となり、根茎が太く、みずみずしいのがおいしいと言われています。和食はだしのうま味で味のベースがつけられ、みそ、しょうゆ等の調味料で味の深みが増し、わさびをはじめとした香辛料・香辛野菜を加えることにより季節感やいっそうの美味しさを感じることができます。さしみ、すし、そば、お茶漬、煮物等、様々な料理で用いられます。

回答12 【愛知県】

C.キャベツ

【解説】レタス、はくさい、キャベツは高冷地農業で夏の涼しい気候を利用した高原野菜として知られていますが、愛知県では春にも生産を行っており、全国有数の生産量を誇ります。春キャベツはやわらかく味が良いため生食用にむき、冬キャベツはかたくて煮崩れしづらく、加熱すると甘みが増すことから調理用に向いています。ビタミンCや食物繊維など、身体にいい成分を多く含んでいます。

回答13 【三重県】

D.カツオ

【解説】三重県の熊野灘は伊勢海老漁が盛ん。大きくなる体長30cmにも及ぶ伊勢海老がとれます。刺身だけではなく、直焼きにしたり、濃厚なスープを作ったり、三重県を代表する食材として有名です。他にも、ばらのりの収穫量、イカナゴの漁獲量も日本一です。かつおの漁獲量日本一は、静岡県です。

回答14 【京都府】

D.冬

【解説】聖護院かぶらは、きめ細やかな肉質と真っ白い肌特徴で大きなものは2kgから5kgになる日本最大級のかぶです。聖護院かぶらを薄くスライスし、塩と調味液に漬けた京漬物「干枚漬」の原料として有名です。京都ならではの蒸しもの「かぶら蒸し」にもつかわれています。

回答15 【和歌山県】

C.イヨカン

【解説】和歌山県は温暖な気候で果樹栽培に適した中山間地が多く、果樹農業がとても盛んです。ウメ、ハッサク、ミカン以外にも、ピワヤカキ、モモ、ぶすなど様々な果実の産地です。和歌山県内では、販売農家の約7割が果樹栽培農家です。果樹王国の和歌山県では、「紀州の梅」、「有田みかん」など様々なブランドがうまれています。イヨカンの収穫量第1位は愛媛県です。

回答16 【愛媛県】

A.1~3月

【解説】愛媛県は、かんきつ類の生産量が非常に多く、「かんきつ王国」ともよばれています。イヨカン、ポンカン、デコポン、温州みかんなど様々な品種があります。さわやかな香りとジューシーな味わいで生産量が全国1位のイヨカンは、ビタミンCやクエン酸がたっぷり美容と健康にも良いと言われています。

回答17 【佐賀県】

B.ノリ

【解説】佐賀県有明海は干満差(満潮と干潮の潮位差)が大きく、河川から栄養豊富な水が流れ込む海水と太陽の光を交互にたっぷり吸収できるため、ノリづくりに適しています。コイは茨城県、ホタテガイは北海道、ウナギは鹿児島県がそれぞれ日本一です。

回答18 【宮崎県】

B.日向夏

【解説】春から夏にかけて、さわやかな香りとそのおいしさで楽しませてくれる日向夏は宮崎県の特産果実です。江戸時代から栽培がはじまったとされています。宮崎県で研究・工夫を重ねて、種無しの実果などが作られるようになりました。糖度は高く10~11度もあります。

お友達にも
教えてあげよう!



回答1

A.干し貝柱

【解説】かつおぶし、昆布は、江戸時代以来培われた食習慣の影響が現在まで受け継がれている日本料理の原点ともいえます。煮干しは、かつおぶしだしの有用性が広く知られた江戸中期前後に、高価なかつおぶしの代用品として使われるようになりました。干し貝柱は主に中国料理で「うま味」の素として使われてきました。

回答2

C.ほとんど北海道だけ

【解説】昆布は寒流が流れる地域で育ち、日本では北海道の全域と青森、岩手、宮城の太平洋側だけに分布しています。国内生産量のほとんどは北海道で、全体のほぼ95%に相当します。昆布は全世界で生育しており、養殖を含めて世界で毎年約400~500万トンが生産されていますが、現在は中国が世界の生産量の8割以上を担っています。

回答3

A.昆布

【解説】とくに江戸時代になって、昆布は日本海沿いに大阪と北海道を結んで物資の流通をはかった北前船で運ばれ、大阪の食文化を支える食材として珍重されました。

回答4

B

【解説】昆布は帯状の形をした海藻で、海岸近くの海中で生育、小舟から箱メガネなどで海中を見ながら昆布の根元に竿を差し入れ巻き付けてねじり取ります。小石を敷き詰めた干場に運び並べて干し、1~2回裏返しにし、半日かけてまんべんなく乾燥させます。

回答5

B.海底の岩から横に伸びている

【解説】日光を十分浴びて光合成が効率的になされるように、帯状の部分を開き、横になっています。海で育つ昆布は、海の中のミネラルを吸収して育ち、人間の体に欠かせない栄養であるミネラルや、ビタミン・食物繊維がたっぷり含まれています。

回答6

C.6分の1

【解説】半年かけて乾燥させますので水分はほとんどなくなり軽くなります。水分が無いので長期保存ができます。

回答1

B.濃口しょうゆを多く使う

【解説】濃口しょうゆの食塩量は薄口しょうゆより少ないです。(日本食品標準成分表2015)濃口しょうゆの原料は大豆・小麦・塩。淡口しょうゆは、そこに米を加えるところが大きな違いです。地方にもよりますが、濃口しょうゆは生臭みのある青魚、肉などコクを出したいお料理に。薄口しょうゆは素材の味や色を生かし、さっぱりと仕上げたいお料理に使うのがいいと言われています。

回答2

B.魚や鳥などを解体するときに使う包丁

【解説】主に野菜を切るための包丁は「菜切り包丁」と言い、刃が薄いです。刺身を作るための包丁は「刺身包丁」といい、刺身を一方に引いて切るため刃渡りが長くなります。野菜・肉・魚を一本で処理できる包丁は「文化包丁」と言い、刃が薄い包丁です。出刃包丁は刃が厚く重い包丁、力を入れて骨などを切っても刃先が曲がりません。

回答3

B.しゃもじは持つところが曲がっていたから

【解説】昔のしゃもじは持つところ、柄(え)が曲がっていました。曲がった柄をまっすぐな定規の代わりに使うことから、何にでも基準を当てはめたり、融通が利かないことを意味します。

回答4

C.みそ

【解説】しょうゆは昔の表記で「せうゆ」と書いたので、「せ」がしょうゆの頭の文字になります。「みそ」は味噌と書き、噌(そ)だけでもみそを意味しました。

回答5

B.大豆

【解説】みそは大豆や米、麦等の穀物に、塩と麴を加えて発酵させて作ります。

回答6

C.米

【解説】しょうゆは大豆を主原料に小麦と食塩を加え、麹菌などの微生物で分解して発酵させ、うまみのもとであるアミノ酸を発生させて作ります。

回答7

B.千葉県

【解説】昔から利根川など川を利用して、出来上がったしょうゆを大消費地の江戸に運んだり、原料の大豆などを調達したりしました。1位:千葉県35.60%、2位:兵庫県14.91%、3位:愛知県 6.61% (平成25年)

回答1

D.かしわもち

【解説】かしわもちはお正月ではなく、5月5日の「端午の節句」にちなんだ食べ物です。かしわの木の葉は新しい芽が出てくるまで枯れて落ちないことから、親から子へと命が繋がれることを願って食べます。なお、黒豆は家族みんながマメに過ごせるように、数の子はたくさんの卵から代々栄えるように、栗きんとんはおうごん色をしているのでお金がたまるように、新しい年への願いが込められています。

回答2

D.移り箸

【解説】洗い箸は食器の中で箸を洗うこと。たき箸は食器やテーブルを箸でたたいて給仕さんと呼ぶこと。くわえ箸は箸を下に置かず、口にくわえたまま手で食器を持つこと。いずれも他人を不愉快にさせる行いとされています。

回答3

A.さし箸

【解説】指し箸。食事中に箸で人やものを指し示すこと。うつり箸は食事の際、一度取ろうとした おかずから別のおかずへと箸を動かして食べること。まよい箸は、どの料理を食べようかと箸を宙で動かすこと。昔から食事中一緒に食べている人に不快な気持ちや不潔な感じを与えるような箸の使いかたを 嫌い箸(きらいばし)と呼んで無作法な行為とされています。

回答4

C.松竹梅

【解説】「松竹梅」は三つとも寒さに耐えるところから、歳寒の三友とよび、めでたいものとして慶事に使われてきました。「唐草模様」は、つる草が四方八方に伸びてからみあう文様です。どこまでも伸びていくツタの様子は、まさに生命力の象徴。一族の繁栄や長寿を意味する、縁起がよい吉祥文様として愛されました。「紅葉模様」は、四季を感じる植物として非常に親しまれてきました。桃山時代以降代表的な植物文様となり、鹿と並べて秋の風情を表現するのに使われました。

回答5

A.神様と食べ物に分け合うから

【解説】祝い箸は両端が細く、まん中あたりが太くなっている丸箸で、「両口箸」ともいわれています。これは、一方の端は神様が使い、もう一方を人が使う「神人共食」を意味しています。柳箸ともいわれるのは、箸の材料に柳の木を使うからです。お祝い用なので、折れたりするのを忌(い)み嫌(きら)う風習から、丈夫で折れにくい柳が使われています。

回答6

A.月

【解説】月の影の模様が兎に見えることから、「月には兎がいる」という伝承は日本をはじめ中国など各地で古くからいわれています。兎の横に見える影は白であるともされ、中国では不老不死の薬の材料を手杵で打って粉にしているときれ、日本では餅をつけている姿とされています。

回答7

B.磁器

【解説】焼き物には土器、陶器と磁器があります。磁器は良質の粘土、石英、長石、陶石等を成形し、1300~1450°Cで溶化するまで十分焼き締めたもの。素地は白色、ガラス質で吸水性がなく、透光性があり、機械的強度が強く、打つと金属音を発します。陶器は、粘土質原料に石英、長石等を加えて成形し、低火度釉(うわぐすり)のものは800~900°C、高火度釉(うわぐすり)のかかるものは1200°C前後で焼成される。素地は多孔質で若干の吸水性があり、磁器に比べて堅さや機械的強度は小さく、打てば濁音を発します。土器は粘土を材料として成形し焼いた容器。釉(うわぐすり)をかけず、多孔質で吸水性があります。



みんなは何問
正解できたかな?

回答1

A.熊本県

【解説】からしれんこんはよく洗ったレンコンの両端を切り落としてからゆでて陰干しし、レンコンの穴にからしみを詰めて数時間おき、衣をつけて揚げた料理です。江戸時代、藩主の細川忠利が病弱だったため、滋養強壮を目的とした献上品として作られたのがはじまりです。からしれんこんの切り口が、細川家の家紋「九曜紋(くようもん)」に似ていたため、しばらくは門外不出の料理でしたが、明治時代に入ってから一般にその製法が広まりました。レンコンの食感とからしみの味わいは、お酒のおつまみに、ご飯のおかずにも、お土産としても大人気です。熊本県では冠婚葬祭に欠かせない料理です。

回答2【北海道】

A.石狩鍋

【解説】石狩鍋は、新鮮なサケの身のぶつ切りと中骨を含めたあらを鍋に入れ、キャベツやタマネギ、豆腐などをみそ味で煮込む鍋料理です。明治時代、漁師たちが漁を終えた自分たちへのご褒美として、サケを使った鍋を楽しんだのが石狩鍋のはじまりとされています。あんこう鍋は茨城県、ちゃんちゃん焼きとていらくら井は北海道の料理です。

回答3【北海道】

B.ジンギスカン

【解説】ジンギスカンは羊肉を特製タレに漬けこみ、中央部分が盛り上がった専用のジンギスカン鍋で調理する焼肉です。洋服などの材料となる羊毛をとるために飼育されていたヒツジの肉を、おいしく食べるためにうまれた料理です。北海道では休日になると、川沿いでジンギスカンパーティーをする姿が見られます。他の3つの料理も北海道の料理です。

回答4【青森県】

C.いちご煮

【解説】いちご煮とは、ウニとアワビのお吸い物です。お椀に盛られたウニの様子を、「朝露のなかの野いちごのようだ」と称されたことから「いちご煮」と名付けられました。もともとは、ウニとアワビがよく獲れる八戸市とその周辺の漁師料理で、古くから日常的に食べられていました。現在は祝いの席や正月に欠かせない料理です。

回答5【宮城県】

D.はらこ飯

【解説】はらこ飯は、サケの煮汁で炊いたご飯の上に、サケとイクラをのせ、刻みのりなどを添えて食べるサケの親子丼です。サケの漁が盛んだった亶理荒浜地方の漁師が考案したと伝わります。「はらこ」とはイクラをさす東北地方の方言です。戦国武将の伊達政宗が亶理荒浜地方の運河工事視察を行った際に、地元漁師からはらこ飯を献上されたことをとても喜び、その美味しさを多くの人に伝え広めたという言い伝えが残っています。新潟県の笹寿司は上杉謙信、山梨県のほうとうは武田信玄、熊本県の馬刺しは加藤清正に縁があると伝わります。

回答6【秋田県】

C.稲庭うどん

【解説】稲庭うどんは、独特の手延べ製法で作られた干しうどんです。江戸時代、秋田藩の名品として知られていました。現在では寒い時期には温麺で、暑い時期には冷やし麺で、1年中食されています。秋田県の名産品として知られており、お土産としても人気です。他の3つの料理も秋田県の料理です。

回答7【千葉県】

A.太巻き寿司

【解説】太巻き寿司は、のりや玉子焼きに酢飯、魚、かんぴょう、シイタケ、ニンジンなどを巻いて作られます。花や動物など、様々な絵柄を色鮮やかに描くのが特徴です。「太巻き祭り寿司」とも呼ばれます。江戸の台所といわれた千葉県の、豊かな食を祝うごちそうとして生まれ、現在も冠婚葬祭やもてなしの席など、人が集まる時に食われています。他の3つの料理も千葉県の料理です。

回答8【東京都】

B.深川井

【解説】深川井は、アサリやハマグリ、ねぎ、油揚げなどが入った味噌汁をご飯の上にかけて作る丼です。同じ材料で作られる炊き込みご飯、深川飯も存在します。江戸時代、現在の江東区は海に面しており、貝がよく獲れました。現在では、清澄白河や門前仲町あたりで、深川井を提供する料理店があり、多くの人達が訪れています。もんじゃ焼きとくさやは東京都、海軍カレーは神奈川県、のり巻きは東京都の料理です。

回答9【富山県】

B.出世魚

【解説】ぶり大根は、ブリとダイコンをしょうゆや砂糖、だし汁などで甘辛く煮る料理です。富山湾では良質なブリが多くとれることから、ブリの照り焼きやブリを使ったなますなど、様々なブリ料理が生まれ愛されてきました。お祝いの席でよく食されるぶり大根は、冬に旬を迎える郷土料理として知られ、今では全国各地でよく食べられています。

回答10【石川県】

A.かぶら寿し

【解説】かぶら寿しは、塩漬けにしたブリとかぶを麩に漬けこみ、発酵させた「なれ寿司」です。石川県では昔からブリ漁が盛んでした。かぶら寿しは古くから冬の保存食として食べられており、漁師が豊漁と安全を祈る正月の儀式のご馳走としてふるまわれたのがはじまりという説が伝わります。現代でも正月の定番料理として盛んに食べられています。治部煮は石川県、朴葉みそは岐阜県、笹寿司は新潟県の料理です。

回答11【岐阜県】

B.栗きんとん

【解説】栗きんとんは、生栗を皮のままゆで、中身をすくいで裏ごししたものに、砂糖を用いて味を調え弱火で練り、茶巾で軽く絞った郷土菓子です。岐阜県では、昔から栗の栽培が盛んで、秋から冬に収穫される栗を用いた栗おこわや栗菓子などが各家庭で作られています。その中でも栗きんとんは江戸時代から人気があり、茶会では欠かせないお菓子だったと伝わります。いきなりだごは熊本県、鬼まんじゅうは愛知県、ずんだもちや宮城県、のり巻きは東京都の料理です。

回答12【愛知県】

D.豆味噌

【解説】味噌煮込みうどんは、豆味噌である「八丁味噌」とだし汁でうどんを煮込んだ料理です。味付けの決め手となる八丁味噌は、天下人である徳川家康に代表される三河武士が持ち歩いたと伝わる濃厚な味噌です。愛知県名物の味噌カツや味噌田楽などに、八丁味噌は欠かせません。

回答13【京都府】

A.さば寿司

【解説】さば寿司は、サバを使った棒寿司です。昔、若狭湾で水揚げされた海産物は京都に運ばれており、その運搬品の中でサバが特に注目されていたことから、この街道はさば街道とよばれるようになりました。今ではお祭りやお祝いごとの際に食されています。さんま寿司は和歌山県、ふな寿司は滋賀県の料理です。はも料理は、主に近畿地方で食されています。

回答14【大阪府】

B.箱寿司

【解説】箱寿司は、エビや魚の切り身、厚焼き玉子や煮たしいたけなどを酢飯にのせ、箱に入れて押して、四角い形に整えて完成です。「大阪寿司」とも呼ばれます。明治時代に、サバやアジなどを用いた押し寿司が普及しました。その派生料理として、高級食材を用いた箱寿司がもてなし料理として考案されたと伝わります。殿様寿司は別名岩国寿司と呼ばれる山口県の寿司で、てね寿司は三重県、ばら寿司は岡山県の寿司です。

回答15【広島県】

D.あなご飯

【解説】あなご飯は、アナゴの頭と中骨、昆布でだしを取り、そのだし汁としょうゆで炊いたご飯にアナゴの蒲焼をのせた丼です。瀬戸内海の漁師料理「あなごどんぶり」が発祥とされ、明治時代になって駅弁として売り出されたことで、山陽本線沿いから各地に広まりました。ますのすしは富山県、シウマイ弁当は神奈川県、牛タン弁当は宮城県の駅弁として人気です。

回答16【香川県】

B.うどんの食材が揃うから

【解説】讃岐うどんはコシの強さが特徴のうどんです。ざるやぶっかけ、釜揚げ、季節の野菜が入ったしっぽくなど、様々な食べ方が存在します。雨が少なく温暖な気候の香川県では、良質な小麦と塩が作れます。また、だしに用いるいりこの原料のカクタイワシが近海でとれ、しょうゆの生産も盛んです。うどんに必要な全ての食材が県内でそろえることから、香川県にうどんが定着しました。今では、県内外から多くの人がうどん店巡りに訪れます。

回答17【愛媛県】

B.鯛めし

【解説】愛媛県には2種類の鯛めしがあります。だし汁としょうゆなどでタイを姿のまま炊きこむ鯛めしと、マダイの刺身をだし汁、しょうゆ、卵黄などで作ったタレとまぜ、それをご飯にかけて食す宇和島鯛めしです。はらこ飯は宮城県、タレカツ丼は新潟県、深川井は東京都の料理です。

回答18【福岡県】

C.がめ煮

【解説】がめ煮は、鶏肉、サトイモ、ゴボウ、タケノコなどを煮込んだ料理です。福岡県ではお正月などのお祝いの席で食べられています。博多地方の方言で寄せ集めることを「がめりこむ」といい、色々な材料をまぜ合わせて作ることから、その名がついたとされています。具雑煮は長崎県、水炊きと博多ラーメンは福岡県の料理です。

回答19【沖縄県】

B.麺の材料にそば粉を用いないのが「沖縄そば」

【解説】沖縄そばは小麦粉100%で作られた麺を、豚骨とかつお節ベースのスープで食べる麺料理です。起源は中国にあるとされ、伝わった当初は琉球王朝の宮廷料理でしたが、大正時代に入ってから街中にそば屋が増え多くの人々が食べる料理となりました。その後、改良を重ねられ、ソーキ(豚の骨付きあばら肉)もしくは豚の三枚肉、かまぼこやネギを入れ、薬味に紅しょうがを添える沖縄県独自の麺料理が誕生しました。現在では細麺を使う八重山そばや、縮れ(ちぢれ)がない麺を使う宮古そば等、県内においても麺やスープ、具に地域毎の特徴があります。

回答20【沖縄県】

A.ごちやませ

【解説】ゴーヤーチャンプルーは、ゴーヤーと豆腐、野菜、豚肉などを炒めた郷土料理です。チャンプルーとは沖縄県の方で「ごちやませ」という意味で、料理における炒め物をさします。ゴーヤーチャンプルーをはじめ、麩で作るフーチャンプルーや素麺で作るそうめんチャンプルーなど、沖縄県には多くのチャンプルーが存在します。

和食BOOK