

28 へらへら団子 (神奈川県)



沿岸(横須賀)



県央(座間)

小麦粉と白玉粉(薄力粉と卵の地域もある)を混ぜ、水を加えて練り上げただんごをちぎって熱湯でゆでます。これに餡などを絡ませたもので、押しつぶした形から「へらへら団子」と呼ばれ、沿岸や県央地域で食べられています。

横須賀市佐島では、江戸時代から伝わる船祭り(毎年7月)に際し、「佐島御船歌」「真鯛」とともに奉納される伝統料理で、船祭りの時だけ作られ、豊漁・無病息災を祈願し各家庭の神棚に供えるとともに親族等が味を楽しみます。また、座間市芹沢等においては、農家などのおやつとして昔から食べられている郷土料理です。

29 かんこ焼き (神奈川県)



相模原市津久井地区に江戸時代から伝わる伝統の味です。春の山菜や秋のきのこ等四季折々の地元食材を小麦粉の皮に包んで焼き上げます。「かんこ」は雅楽で使われる太鼓の一種で、形が似ていることからその名が付けました。

昔は稲作に適さない山間地であったため御飯の代用食として食べられていましたが、最近は各家庭の手近な材料を包み込みおやつとして親しまれています。地元の女性グループ(企業組合)では、風土を活かした手作りの味として様々な具材を開発しながら、かんこ焼きの製造販売に取り組んでいます。

30 のっぺい汁 (新潟県)



写真：(財)新潟観光コンベンション協会提供

のっぺい汁は全国各地にみられる汁物ですが、新潟ののっぺい汁は、季節の野菜をたっぷりコトコトと煮込み、里芋により自然のとろ味をつけ、イクラをのせることがあるのも特徴です。

正月やお盆、お祭り、冠婚葬祭に欠かせない一品であるほか、汁物としては珍しく冷やして食べることも多い家庭料理で、一年中楽しめます。

具の種類や汁の量など、地域や各家庭で異なりそれぞれの味があります。その点でまさに、ふるさとの味・母の味にふさわしい料理です。

31 笹寿司 (新潟県)



写真：ごちそう工房ちゃんまいる提供

笹寿司は頸城(くびき)地域に伝わる郷土料理で、笹の葉の上になす飯をのせ、山菜や川魚などの身近な食材を具に使った押し寿司です。酢飯と抗菌作用のある笹の葉を使うため保存がきき、かつては携行食として利用されていました。田植えや祭りのときには大量に作り、お客をもてなす料理でもあります。

集落ごと、家庭ごとに独特の作り方が伝わる笹寿司は、地域住民に親しまれています。また糸魚川市では、集落活性化や都市農村交流のため、笹寿司の製造販売が行われています。なお、同じような笹寿司が石川県、長野県にも伝わっています。