

「和食王」になって
ますます料理好きに

僕は昨年、小学6年生のときに「全国子ども和食王選手権」に出場し、「和食王」になりました。応募したのは、料理が好きだったから。小学1年生のときにおばあちゃんの誕生日ケーキづくりに挑戦したことがきっかけで、料理に夢中になりました。和食で初めてつくった料理は、秋田の「だまこ鍋」です。「和食王」の予選では、和食のだしの問題に苦戦したので、全国大会までに猛特訓！昆布だしやかつおだし、干しいたけのだしの違いがわかるようになって、優勝を勝ち取ることができました。それか

秋田県・^{すすが}煤賀優弥さん
(秋田大学教育文化学部附属中学校1年)



らは、たとえば同じ煮ものでも、だしによっておいしさを変えられるところが和食のよさだな、と思っています。「和食王」になってからは、そば打ち教室にも行き、ますます料理が面白くなってきました。最近、興味があるのは肉料理です。インターネットで調べたつくり方をもとにして、初めてとりのから揚げや豚のしょうが焼きをつくったんですが、家族にもおいしいと言ってもらえたのがうれしかったですね。

どれだけわかるかな？
和食クイズに挑戦！

次世代に和食を継承していくための取り組み「全国子ども和食王選手権」で
出題されるクイズの一部をご紹介します。ぜひ、チャレンジしてみてください！ ※回答は次ページ下にあります。

「全国子ども和食王選手権」とは

小学生を対象に、日本の伝統的な食文化である「和食」や、ふるさとの「郷土料理」に対して、子どもたちの強い関心と理解を育むことを目的に行われるイベントで、今年で2回目の実施となります。

<http://www.washoking2017.com/>

- 問題 18** お正月の料理と言えば「お節料理」です。お節料理と関係のないものは次のどれでしょう？
A. 黒豆 B. 数の子
C. 栗きんとん D. 柏もち

- 問題 19** 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 20** お祝いの中では両端が細く真ん中が太い（両口箸）お箸を使います。なぜでしょう？
A. 神様と食べものを分け合うから
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 15** 同じ塩味の料理を作るとき、「濃い口しょうゆ」と「うす口しょうゆ」で使う量はどちらが多いでしょうか？
A. 濃い口もうす口も同じ量を使う
B. 濃い口しょうゆを多く使う
C. うす口しょうゆを多く使う

- 問題 16** 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包丁でしょうか？
A. 野菜を切るための包丁
B. 魚やとり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 17** 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 8** 京都の伝統野菜である^{しょうごいん}聖護院かぶらの旬はどの季節でしょうか？
A. 春 B. 夏 C. 秋 D. 冬

- 問題 9** イヨカンの旬はいつでしょうか？
A. 1～3月 B. 4～6月
C. 7～9月 D. 10～12月

- 問題 10** 宮崎県で収穫量が全国第1位なのはどの食材でしょうか？
A. じゃがいも B. ^{ひゅうが}日向夏
C. 落花生 D. さつまいも

- 問題 11** 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？
A. ごちゃまぜ B. あたたかい
C. 南国 D. 海

- 問題 12** 次の4つの食材のうち、昔から日本のだしをつくるとき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

- 問題 13** 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

- 問題 14** 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、生のカツオのときの何分の1でしょう？
A. 2分の1 B. 3分の1 C. 6分の1

- 問題 1** 次のうち、秋が旬ではない食材はどれでしょうか？
A. なし B. さくらんぼ
C. かき D. りんご

- 問題 2** ブリの旬はどの季節でしょうか？
A. 春 B. 夏 C. 秋 D. 冬

- 問題 3** 江戸時代から東京で栽培が続く、収穫量全国トップクラスの野菜はどれでしょうか？
A. 小松菜 B. かぶ
C. ねぎ D. ほうれん草

- 問題 4** 石川県が漁獲量1位のものはどれでしょうか？
A. ブリ B. エビ C. イカ D. タコ

- 問題 5** 和食で用いられる伝統的な香辛料・香味野菜のうち、静岡県が栽培面積と産出額日本一なのはどれでしょうか？
A. おろし大根 B. ゆず
C. わさび D. さんしょう

- 問題 6** 愛知県で生産量が第1位なのはどの野菜でしょうか？
A. レタス B. はくさい
C. キャベツ D. とうもろこし

- 問題 7** 次の中で、漁獲量または収穫量が全国1位ではない三重県の食材はどれでしょうか？
A. 伊勢エビ B. ばらのり
C. イカナゴ D. カツオ

! 回答

- 問1 B(初夏から夏が旬)
問2 D(西日本では正月に食べる地域が多い)
問3 A(徳川八代将軍の吉宗が「小松川」の地名をとって名付けたとされる)
問4 A(16世紀にはすでにブリ漁が行われていた)
問5 C(涼しくて水がきれいなことが栽培条件)
問6 C(夏だけでなく春も生産している)
問7 D(三重県は伊勢エビ漁が盛ん。カツオの漁獲量日本一は静岡県)
問8 D(大きなものは2～5kg、日本最大級のかぶ)
問9 A(イヨカンはビタミンCがたっぷり)
問10 B(江戸時代から栽培がはじまったといわれる)

- 問11 A(ゴーヤーと豆腐、野菜、豚肉などを炒めた郷土料理)
問12 A(干し貝柱は主に中国料理で使われてきた)
問13 A(日本海を^{きたまき}北前船で運んでいた)
問14 C(半年かけて乾燥させ、水分がほとんどなくなる)
問15 B(濃い口しょうゆの食塩量はうす口しょうゆよりも少ない)
問16 B(刃が厚くて重いので、骨を切っても刃先が曲がらない)
問17 C(「味噌(みそ)」は「噌(そ)」だけでもみそを意味する)
問18 D(柏もちは「端午の節句」にちなんで食べもの)
問19 D(いずれの回答も他人を不愉快にさせる行い)
問20 A(「祝い箸」とも呼ばれている)