

うちの郷土料理

約1,300レシピを掲載



ことができます！

農林水産省

北海道

石狩鍋



ニシン漬け



いももち／
いもだんご



- 三平汁
- てっぼう汁
- 松前漬
- 飯寿司
- 鮭のチャンチャン焼き
- ペコ餅
- いぐらの醤油漬け
- カスベの煮つけ
- ししやもの甘露煮

- ザンギ
- ニシン蕎麦
- ルイベ
- 鱈汁
- 室蘭やきとり
- 美唄やきとり
- 美唄のとりめし
- 豚井
- 昆布巻き

- たちの味噌汁／スケソウダラの白子の味噌汁
- トキシラズ／トキ鮭の焼揚げ
- ジンギスカン／成吉思汗
- 赤飯
- ラーメン
- いかめし



青森

せんべい汁



イカメンチ



すしこ



- けいらん
- けの汁
- 貝焼き味噌
- 鮭のじゃっば汁
- ペこもち
- 豆しとぎ
- いちご煮
- きんかもち
- たらの子和え

- なすの赤しそ巻き
- 煮あえっこ
- ねりこみ
- ひつつみ
- 干し餅
- ミズとホヤの水物
- 鮭の飯ずし
- いなりずし
- かつげ

- がっぱらもち
- ごまご飯
- じゅね餅
- しょうが味噌おでん
- 赤かぶの千枚漬け
- キャベツとマスの漬物
- 鮫のすくめ
- くじら汁



岩手

ひつつみ／
ひつつみ汁



がんづき



さんまのすり身汁



- きりせんしょ
- まめぶ汁
- すき昆布の煮物
- 伝統餅料理
- 柳ぱっと
- 豆しとぎ
- 果報だんご
- 煮しめ
- お茶もち

- 水頭なます
- いもの子汁
- かまもち
- そばかつげ
- ひなまんじゅう
- うこぎのぼろぼろ
- 小豆ぱっとう
- 豆腐田楽
- うす焼き

- へっちょこだんご／うきうきだんご
- どんこ汁
- けんちん汁
- みずたたき(とろろ)
- 天然ほやの酢の物
- くるみ豆腐
- しだみだんご
- くるみ雑煮
- ぬっぺい汁／八杯汁



宮城

おくずかけ



仙台雑煮



ほっきめし



- ヘそ大根のにしめ
- はらこ飯
- ぱっけ味噌
- なす炒り
- ずんだ餅
- たけのご飯
- 仙台白菜の漬物
- はっと汁
- ナメタガレイの煮つけ

- しそ巻き
- ふすべ餅
- サンマのすり身汁
- ホヤの酢の物
- サンマのきがき
- エビ餅
- 笹かまぼこの磯部揚げ
- 呉汁
- どんこ汁

- きしやず炒り
- がんづき
- みょうがの葉焼き
- 柿なます
- あざら
- いわなの塩焼き
- 油麴井
- いちじくの甘露煮



秋田

だまこ鍋



卵寒天



あさづけ



- いぶりがっこ
- ハタハタ寿し
- 笹巻き
- 納豆汁
- きりたんぼ鍋
- いものこ汁
- 柿漬け
- なた漬け
- てんこ小豆の赤飯

- 豆腐カステラ
- 鰯の子炒り
- かまぶく
- じゅんさい鍋
- 鱈汁
- とんぶりの長芋和え
- なすの花ずし
- 鯉の甘露煮
- おやき

- かすべ煮
- しょつづる鍋
- とろろまんま
- きゃのっこ汁／けの汁
- 干し餅
- なすのこうじ漬け
- 三杯みそ
- 赤漬け／赤ずし



山形

納豆汁



だし



食用ぎくのおひたし



- 芋煮
- どんがら汁／寒鰯汁
- 孟宗汁
- 冷や汁
- 塩くじら汁
- 遠山かぶの粕汁
- 笹巻き
- くじら餅
- 鯉のうま煮

- うこぎの切り和え
- 雪菜のふすべ漬け
- おみ漬
- 青菜漬
- ハタハタの湯上げ
- からかい煮
- おかひじきのからし和え
- 鰯のあんかけ
- 玉こんにゃく

- ひょう干しの煮物／ひょう干し煮
- あけびの味噌詰め焼き／あけびの油焼き
- 卵寒天／醤油寒天
- くきたち干しの煮物
- 塩引きずし
- わらびたたき
- うどと凍み大根のどんこ煮
- しょうゆの実



福島

いかにんじん



サンマの
ポーポー焼き



キャベツ餅



- こづゆ
- にしんの山椒漬け
- ほっきめし
- 鯉の甘露煮
- ざくざく
- みそかんぶら
- 大根もち
- つゆ煮しめ
- はらこ飯

- 豆敷の子
- 三五八漬け
- あんこうのとも和え
- あんぼ柿のなます
- おひら
- 鯉のあらい
- 凍豆腐の卵とじ
- じゅうねんぼたもち
- しんごろう

- 鯉こく
- 馬刺し
- 打ち豆と切り昆布の煮物
- ぼうたら煮
- はっとう
- えご
- じゅうねん冷やだれ
- こんにゃくの白和え
- どんこ汁



茨城

煮合い



つけけんちん



わかさぎと
れんこんの酢漬け



- バイタ焼き
- あんこうの共酢
- 凍みこんにゃく
- れんこんのきんぴら
- はまぐりなます
- 柚子大根
- みつめのぼたもち
- 赤餅
- 海藻よせ

- 鯉の唐揚げ
- ごさい漬
- うなぎの帆引き煮
- いわしの卵の花漬け
- はまぐりごはん
- かぼちゃのいとこ煮
- 小倉れんこん
- 五目いなりずし
- こも豆腐

- そぼろ納豆／しょぼろ納豆
- いもがらの炒め煮／いもがらの五目煮
- ピーナッツ味噌／落花生味噌
- しもつかれ／すみつかれ
- すだれ麩のごま酢和え
- 干しいも
- たがね餅
- 紫錦梅
- 手作りさしみこんにゃく



栃木

しもつかれ／シモツカレ



干瓢の卵とじ



煮しめ



- 耳うどん
- 芋ぐし／いも串
- さがんぼの煮付け
- 板台餅／ばんだい餅
- 小麦まんじゅう
- かてそば
- ちたけそば(うどん)
- モロの煮付
- 干瓢のごま酢あえ

- ゆず巻き
- 五日飯
- いなりずし
- あいその甘露煮
- 揚げまき湯波の煮物
- ぼた餅
- 鮎めし
- えび大根
- 草餅

- かんぴょうのり巻き寿司
- ニシンとタケノコの煮付け
- ばっとう汁・だんご汁(すいとん)
- 白あえ
- ちたけとなすの油炒め
- なすといんげんの油味噌
- どじょう汁
- 焼き餅
- 切干し大根の煮物



群馬

おきりこみ／おっきりこみ



炭酸まんじゅう



ゆず巻き



- すいとん
- やきもち
- あまねじ／あまだんご
- しめ豆腐
- かて飯
- ねぎぬた
- まゆ玉
- 上州きんぴら
- 群馬のうどん

- こんにゃくの白和え
- すみつかれ
- ざく煮
- 花いんげんの煮豆
- なますの天ぷら
- 鮎塩焼き
- 鶏めし
- すき焼き
- ソースカツ丼

- 呉汁
- じりやき
- こんにゃく味噌増でん
- こしね汁
- 焼きまんじゅう
- ぎゅうてん



埼玉

埼玉のうどん



冷や汁／すったて



いがまんじゅう



- 呉汁
- 塩あんびん
- かてめし
- 煮ぼうとう／ひもかわ
- ゼリーフライ
- ねぎぬた
- ねじ／小豆ぼうとう
- みそポテト
- 甘露梅

- 栗の渋皮煮
- つみっこ
- やきとり
- ゆず巻き
- うでまんじゅう
- すみつかれ
- フライ
- 飯餅
- ハツ頭の茎の炒め煮

- こんにゃくのみそおでん
- たらし焼き
- つとっこ
- おなめ
- どじょう煮
- くわいの含め煮
- 小麦まんじゅう
- 聖天ずし



千葉

はば雑煮



さんが焼き



ゆで落花生



- 太巻ずし
- なめろう
- かいそう
- 落花生味噌
- 性学もち
- ふうかし
- くじらのたれ
- いわしのだんご汁
- いわしの卵の花漬け

- 瓜の鉄砲漬
- かき餅
- からなます
- チッコ豆腐／牛乳豆腐
- 金山寺みそ
- ごんじゅう
- すみつかれ
- フライ
- 飯餅
- 高津のとり飯
- 塩漬けタケノコの天ぷら

- セグロいわしのごま漬け
- 重箱入りぼたもち／おはぎ
- 鉄砲巻き
- てんもんど
- ばらっぱまんじゅう
- ヤングメ
- 鶏雑炊



東京

もんじゃ焼き



お雑煮



玉子焼き



- 深川めし／深川井
- にぎりずし
- 柳川鍋／どじょう汁
- おでん
- てんぷら
- べったら漬
- しょっから汁
- コロッケ
- 親子丼

- かんぴょう巻き
- 治助芋のネギ味噌
- のしこみうどん
- すき焼き
- 穴子寿司
- 烏ずし
- そば
- こはだの栗づけ
- 桜もち

- おくたまワサビのTOKYO-X巻き
- いもようかん
- 鰻のかば焼き
- 佃煮
- ねぎま鍋
- きんぴら
- ちゃんこ鍋
- 串だんご
- うどの酢味噌和え



神奈川

けんちん汁



かて飯



石垣団子



- 大山の豆腐料理
- 生しらす井
- へらへら団子
- よこすか海軍カレー
- とん漬
- 酒まんじゅう
- ワカサギの甘露煮
- 梅ごはん
- にごみうどん

- かんこ焼き
- マグロのかぶと焼き
- のらぼう菜のおひたし
- サンマメン
- 牛鍋
- 小田原かまぼこ
- 奈良茶飯
- 田にし味噌煮
- シューマイ

- 割り干し大根のはりはり漬
- 茹で落花生



新潟

きりざい



三角ちまき



へぎそば



- のっぺ
- いごねり
- しょうゆおこわ
- 笹団子
- 笹寿司
- 鮭の焼漬
- ぜんまいの煮物
- かきあえなます
- かんずり

- 車麩の煮物
- 煮菜
- 干し大根漬
- けんさん焼き
- 佐渡の煮しめ
- すいきの酢漬
- タレかつ丼
- くじら汁
- なまぐさこうこ

- 冷やし汁みそ仕立て
- ふぐの子の粕漬
- ふかしなす
- 身欠きにしんの糍漬
- あんぼ
- 竹の子汁
- いもみそ
- 飯ずし
- 赤かぶ漬



富山

酢ずき



いとこ煮／にざい



昆布ヅ



- たら汁
- ぶり大根
- かぶらずし
- とろろ昆布のおにぎり
- おせずし
- 白えびのかき揚げ
- 昆布巻き
- 黒豆おこわ／みたま
- 黒づくり

- よごし／ごま味噌和え
- おすわい／すばい
- ばいの煮もの
- 焼き付け
- ぶりしゃぶ
- いかと里芋の煮もの
- ます寿司
- たけのこの味噌煮
- 報恩講料理

- ほとるいのかの酢味噌和え
- 雑煮
- みょうが寿司
- 白えび素干だしのそうめん
- すり身揚げ
- げんげの味噌汁
- 三日の団子汁
- つぼ煮
- べっこう／えべす



石川

じぶ煮



にしんの昆布まき



ぶり大根



- はす蒸し
- えびす／べろべろ
- いしる鍋
- ひねずし
- 大根ずし
- かぶらずし
- 押しずし
- さわらの昆布じめ
- 真子の煮つけ

- なすそうめん
- なすのオランダ煮
- 鯛の唐蒸し
- メギスのだんご汁
- いとこ汁
- あいませ
- べか鍋
- いさぎの卵とじ
- さざえめし／さざえべし

- みたま
- めった汁
- すいぜん
- 加賀太きゅうりのあんかけ
- たけのこ昆布
- 五色生菓子
- なまこの酢の物
- たらの子つけ
- きしず



福井

なまぐさ汁



呉汁



せいげ



- ヘしこ
- さばぬた
- 丸焼き鯖
- 厚揚げの煮たの
- 麴の辛し和え
- すこ
- 古たくあんの煮物
- 昆布巻き／棒巻き
- 里芋のころ煮

- 長寿なます
- ごんざ／ごんじなます
- にしんずし
- 葉ずし
- 葉っぱずし
- ほうばめし
- おろしそば
- 雑煮
- はまなみそ

- ほんごさん／報恩講料理
- ぼっかけ
- 茶飯
- 赤かぶらの酢漬け
- とびつき団子
- でっち羊かん
- 柏餅
- おつぼ



山梨

せいだのたまじ



甘納豆のお赤飯



鳥もつ煮



- ほうとう
- みみ
- あわびの煮貝
- めまき
- 小豆ほうとう
- おざら
- 甲州小梅漬
- 桔露柿
- 吉田のうどん

- さんまめし
- やこめ
- あけぼの大豆の枝豆
- あんびん
- うすやき
- おしゃかごり
- おぼく
- うらじろまんじゅう
- かつ井

- いもがら入り太巻き寿司
- 茂倉瓜の冷や汁
- じゃがいもとひじきの煮物
- 月の雫
- 馬刺し
- 夕顔のみそ汁
- 生湯葉
- しょうゆの実
- いのぶた鍋



長野

天寄せ



にらせんべい



具だくさん味噌汁



- すんき漬け
- 五平餅
- おやき
- 野沢菜漬
- ほう葉巻
- 小鯛の甘露煮
- 笹ずし
- やしよま
- いなごの佃煮

- いもなます
- 鯉こく
- 塩いかの酢の物
- 手打ちそば
- こねつけ
- たけのこ汁
- のたもち
- やたら
- えごの酢味噌あえ

- おしぼりうどん
- 鮭の粕煮
- 凍み大根のお田植えの煮物
- しょうゆ豆／しょうゆの実
- 半ごろし
- ひたし豆
- 干しかぼちゃのえごま和え
- たなばたほうとう



岐阜

朴葉ずし



からすみ



鮎ぞうすい



- 鶏ちゃん
- へば飯
- みょうがぼち
- 鮎なれずし
- 五平餅
- 鮎味噌
- 朴葉味噌
- 大蔵のごつつお
- ねずし

- もろこずし
- いももち
- みそぎだんご
- すったて汁
- 栗きんとん
- 水まんじゅう
- 煮たくもじ
- 赤かぶ漬け
- 柿なます

- 赤だつの酢ぶて
- 千石豆のかきまわし
- つぎ汁
- 初午だんご
- 漬物味噌煮
- 寒干大根煮
- 桑の木豆煮
- こも豆腐
- 鮎の塩焼



静岡

がわ



金目の煮付け



たまごふわふわ



- 黒はんぺんフライ
- 山葵漬け
- とろろ汁
- 水かけ菜の漬物
- イルカの味噌煮
- 染飯
- 鮎の箱寿司
- 御厨そば
- ぼくめし

- げんなり寿司
- ところてん
- 沖あがり
- おざく
- 金山寺味噌
- 静岡おでん
- 安倍川もち
- 切り干しいも
- 筍のアラメ煮

- 落花生なます
- 折戸なすの田楽
- 生しらす井
- まご茶漬け
- なまり節と白玉葱のサラダ
- へそもち
- サクラエビのかき揚げ



愛知

箱ずし



五平餅



鬼まんじゅう



- 雑煮
- きしめん
- かしわのひきずり
- 味噌田楽
- おしもん(おこしもん)
- もろこずし
- 味噌煮込みうどん
- 味噌おでん
- ふな味噌

- たこ飯
- 黄いなおこわ
- かきまわし／とりめし
- とうがん汁
- 串あさり
- 煮味噌
- はぜ佃煮
- いがまんじゅう
- へば飯

- あぶらげずし／いなりずし
- 酢味噌そうめん
- かりもりの粕漬け
- じょじょきり
- ふきの煮付け
- れんこんの煮物
- 十六さざげのごま味噌和え
- ふろふき大根
- あらめと落花生の煮付



三重

あらめ巻き



こけらずし



盆汁



- てこねずし
- 伊勢うどん
- あいませ
- さんまずし
- ふき俵
- いばら餅
- さめなます
- 茶粥
- 豆腐でんがく

- なれずし
- のっぺい
- あほだき
- いわしずし
- かきまぜ
- ガラガラおろし
- きゅうりの冷や汁
- こうなごのくぎ煮
- 雑煮

- 魚のじふ／魚のすき焼き
- たこ飯
- ないしよ餅／なべ餅
- 野菜の漬物
- まんぼう酢味噌あえ
- 魚のたたき／なめろう
- ちゃつ
- 魚の漬物(塩辛)
- 落花生の煮豆



滋賀

小あゆの山椒煮



鯖そうめん



丁字麩のからしあえ



- いさぎ豆
- ごりの佃煮
- いとこ煮
- ふなずし
- あめのおご飯
- 丁稚羊羹
- じゅんじゅん
- 赤こんにゃく煮
- しじみ汁

- えび豆
- 日野菜漬け
- 打ち豆汁
- 湖魚の天ぷら
- 幸福豆
- 鯖の棒ずし
- ぜいたく煮
- 豆腐田楽
- 泥亀汁

- おあえ団子
- 近江牛の味噌漬
- くるみごぼう
- しょういめし
- 白菜のたたみ漬け
- はす魚田
- ひとかわすし
- ビワマス刺身
- 焼きもろこのどろ酢



京都

ばらずし



白味噌の雑煮



万願寺とうがらしとじゃこの炊いたん



- さばずし
- 栗ご飯
- 納豆餅
- おはぎ
- 賀茂なすの田楽
- 山椒の葉の佃煮
- すいきの炊いたん
- すぐき漬け
- 古老柿なます

- たけのこの木の芽和え
- 肉豆腐
- へしこ
- はもの焼き物
- ふろふき大根
- 松茸ごはん
- 黒豆煮
- 壬生菜のからし和え
- 水無月

- えびいもと棒だらの炊いたん
- たけのことふき・生節の炊いたん
- にしん茄子／茄子とにしんの炊いたん
- 鯛焼／聖護院かぶと鯛の煮物
- きび餅・あわ餅・とち餅
- しば漬け
- 千枚漬け
- 宇治金時
- きごしゅう



大阪

ばらずし



たこ焼き



小田巻き蒸し



- 泉州水なすの浅漬
- じゃこごうこ
- 鯨のハリハリ鍋
- パッテラ
- ごより豆／じゃこ豆
- 白味噌雑煮
- あかねこ
- 半助豆腐
- 若ごぼうの炒め煮

- 鰯皮ザクザク
- くるみ餅
- 恵方巻き／巻きずし
- 大阪寿司
- 船場汁
- きつねうどん
- 丁稚ようかん
- 蓮根餅
- お好み焼き

- がっちょの唐揚げ
- どて焼き
- ハモ鍋
- 紅ずいきと油揚げの炊いたん
- 桜餅
- 大阪しる菜の辛子和え
- 串カツ
- 大阪漬
- 紅しょうが天



兵庫

かつめし



ちょぼ汁



丹波黒豆ごはん



- イカナゴのくぎ煮
- 明石焼／玉子焼
- ぼたん鍋
- 姫路おでん
- 播州手延べそうめん
- ゆで松葉ガニ
- 出石皿そば
- 鯖寿司
- とふめし

- 粕汁
- 神戸ビーフステーキ
- 山椒の佃煮
- ハモすき
- 銀治屋鍋
- 味噌だれ餃子
- にくてん
- こけらずし
- 焼きアナゴ

- 高野豆腐粉と野菜の煮物
- さばのじゃう
- とろろご飯
- 黒豆煮
- じゃぶ
- たこめし
- はたはたの唐あげ
- いびつもち
- やたら漬け



奈良

奈良のっぺい



大和の雑煮



奈良茶飯



- 柿の葉寿司
- 茶粥
- いもぼた
- かしわのすき焼き
- にゅうめん
- 飛鳥鍋
- 葛餅
- 蕨餅
- かき氷

- 蛸もみうり
- さんま寿司
- 鮎寿司
- 奈良和え
- 柿なます
- でんがら
- ふき俵
- まなめはり
- 色ご飯

- 半夏生餅／小麦餅／さなぶり餅
- ずいきの煮もの
- 七色お和え
- しきしき
- 大和まなと薄揚げの煮もの
- いたどりの煮もの
- あまごの甘露煮
- 生節とネギの煮もの
- エイの煮ごり



和歌山

おかいさん／茶がゆ



めはりずし



かきまぶり



- 金山寺味噌
- 尾の身の刺身
- さんまずし
- ごま豆腐
- なれずし
- いがみの煮付け
- 梅干し
- 柿の葉寿司
- かきまてご飯

- こけら寿司
- しらす丼
- みかん餅
- いのこ餅
- いももち
- うずみ
- 豆ごはん
- ゴンパチの油炒め
- しょうが飯

- うつぼ料理／うつぼの佃煮
- 太刀魚料理／太刀魚寿司
- はたごんぼずし
- ぼうり
- わかめずし
- わさびずし



鳥取

いぎす



いただき



大山おこわ



- 小豆雑煮
- 柿の葉寿司
- どんどろけ飯
- らっきょう漬け
- とうふちくわ
- いもぼた
- こも豆腐
- 栃餅
- 親ガニのみそ汁

- アカガレイの子まぶり
- あごちくわ
- いかい飯
- スルメの麴漬け
- 板わかめ
- いわし団子
- おいり
- がんちゃ汁
- じゃぶ

- そら豆の粉吹き
- ハタハタ寿司／しろはた寿司
- もさえびの刺身
- 焼き鯖の煮付け
- 呉和え／なすのずんだ和え
- 若桜のおやき



島根

小豆雑煮



うずめ飯



角ずし／箱ずし



- 笹巻き
- すまし雑煮
- へか
- しじみ汁
- かしわ餅
- 隠岐アラメの炒め煮
- トビウオの刺身
- ささえ飯
- 出雲そば

- すもじ
- つみれ煮
- たけのこ山椒煮
- ふきのとう味噌
- どじょうけんちんじる
- アゴの子旨煮
- 鯉の糸造り
- 白魚のかき揚げ
- スズキの奉書焼き

- 貝がらん蒸し／赤貝の殻蒸し
- うなぎ豆腐
- 黒田せりとほうれんそうのおひたし
- くじらご飯
- ばくだんおにぎり
- 柿なます
- 干し大根の煮しめ



岡山

けんぴき焼き



たかきび団子汁



黒豆入り
ちらしずし



- まつりずし
- さばずし
- ママカリの酢漬け
- 蒜山おこわ
- とどめせ
- さわらのこうこずし
- くさぎ菜のかけめし
- 柚餅子
- たこめし

- 手延べ素麺のばち汁
- あみとだいの煮付け
- プリ雑煮
- けんちんそば
- いしもちじゃこの唐揚げ
- しし鍋
- いいだこの煮つけ
- ホルモンうどん
- デミかつ丼

- 黄ニラのおひたし
- しその実の佃煮
- 鮓めし
- そぼどじょう鍋
- 豆腐飯
- ままかりずし
- 柚子味噌



広島

うずみ



かきの土手鍋



お好み焼き



- ワニの刺身
- 八寸
- わけぎのぬた
- もぶり
- 美酒鍋
- 鯛めし
- 鯛めん／鯛そうめん
- 煮ごめ
- イギス豆腐

- くわいの甘煮
- きなこむすび
- ねぶとの唐揚げ
- 角寿司
- 小いわしの刺身
- たこめし
- あずま
- 呉の肉じゃが
- えび粉／巻き寿司

- 江波巻き
- 広島菜漬のおにぎり／広島菜むすび
- 魚飯
- 太平
- 煮菜
- かき雑煮
- かき飯
- いが餅
- あなご飯



山口

ちしゃなます



けんちょう



瓦そば



- いとこ煮
- わかめむすび
- 岩国寿司
- 茶がゆ
- つしま
- 太平
- のっぺい
- うの花きずし／唐ずし
- 柏槐

- はすのさんばい
- ぬた
- ごぼう巻き
- 柏餅
- ふく刺し
- チキンチキンごぼう
- ふぐの唐揚げ
- くじらの南蛮煮
- わかめの醤油漬け

- ぐべ汁
- お嫁さん団子汁
- はすいもの酢の物
- うに飯
- 外郎
- かぶ雑煮
- くじらの竜田揚げ
- 夏みかん菓子
- 筍の味噌煮



徳島

そば米雑炊／
そば米汁



祖谷のでこまわし



半ごろし



- ポウゼの姿寿司
- 半田そうめん
- 祖谷そば
- 出世いも
- 阿波ういろ
- 押し寿司
- いり飯／いりご飯
- 金時豆入りばら寿司
- うちがえ雑煮

- ならえ
- ゆべし
- おみいさん
- 茶ごめ
- でんぶ
- ゆずかん
- 伊勢エビの味噌汁
- いももち
- 島そうめん

- 阿波のいとこ煮
- 鯛めし
- 白味噌雑煮
- 包飯
- ずきがし
- 鮎ろうすい
- あめごのひらら焼き
- ぼたようかん
- はすいもの茎の酢の物



香川

しょうゆ豆



鯛そうめん



年明けうどん



- あんもち雑煮
- しっぽくうどん
- 押し抜きずし
- なすそうめん
- まんばのけんちゃん
- いりご飯
- てっばい
- アジの三杯
- いもたこ

- ばらずし
- 打ち込み汁
- カンカンずし
- はげ団子
- うすまきもち
- えびみそ汁
- かきまぜ
- こんにゃくの白和え
- こんにゃくのはちはい

- さわさわ
- 島の茶粥
- たくあんのきんぴら
- わりご弁当
- どじょう汁
- おちらしあめ
- わけぎあえ
- さつま
- もつそうめし



愛媛

鯛そうめん



さつま



松山鮓



- いもたき
- いぎす豆腐
- せんざんき
- 法楽焼
- 緋の蕪漬／緋のかぶ漬
- いずみや
- 鯛めし
- たご飯
- ふかの湯ざらし

- ふくめん
- 石花汁
- 今治焼き鳥
- 味噌汁(麦味噌)
- えび天
- かんころ
- じゃこ天
- しょうゆめし
- 太刀魚巻／太刀巻

- きじ肉と切り干し大根の混ぜご飯
- タルト
- ぼて茶
- みかんずし



高知

いたどりの油いため



りゅうきゅうの
酢の物



ぐる煮



- さばの姿ずし
- 葉にんにくのぬた
- 蒸し鯛
- かしきり
- 田舎ずし
- 半夏だんご
- 銀ぶろうずし
- かつおのたたき
- きびなごのほおかぶり

- こけらずし
- こぶずし
- ぜんまいの炒め煮
- チャーテの和え物
- つがに汁
- いもの茎の炒め煮
- こんにん
- いもべらあずき
- 皿鉢料理

- ねぎとさつまいものぬた
- きゅうりと川エビの煮物
- ひめいちとみかんの辛子煮
- 淡竹とエンドウの煮物
- 田芋のころばし
- 暮れの煮物
- 豆腐の柿酢つけ
- きらずもち
- こうし飯



福岡

がめ煮



博多雑煮



かぼちゃのだんご汁



- ぬかみそ炊き
- 若鶏の水炊き
- おきゅうと
- かしわめし
- あちゃら漬け
- 博多の胡麻鮓
- にぐい
- ふなやき
- あぶつてかも

- がめの葉饅頭
- いも饅頭
- 酢もち
- せんぶきまげ
- 鶏肉のすき焼き
- 瀬高の高菜漬け
- とうへい鍋
- のうさば
- みとり饅頭

- ゆずごしょう
- あまぎのかわたけ
- くつぞこの煮つけ
- えびざっこ
- べたもち
- 柳川なべ
- やまごんにゃくの刺身
- エツの南蛮漬け
- かます寿司



佐賀

およごし



つんきーだご汁



ゆきのつゆ



- ふなんこぐい
- いかのかけ和え
- にいもじ
- だぶ
- お茶がいい／茶がゆ
- 須古ずし
- のつべ汁
- 煮ごみ
- がめ煮

- むつごろろの蒲焼
- ゆでだご
- 呉豆腐のごま醤油かけ
- くちぞこの煮つけ
- 栗おこわ
- 干し柿なます
- つがにめし
- しゃっばの煮つけ
- わらすぼのみそ汁

- あらの姿煮
- ふつもち
- おこもじの油炒め
- 冷やしそうめん



長崎

具雑煮／
島原具雑煮



ヒカド



ハトシ



- ひきとおし
- 浦上ソボロ
- にごみ
- 大村寿司／大村寿し
- ろくべえ／六兵衛
- 皿うどん
- ちゃんぽん
- いりやき
- いぎりす

- 鶏飯
- ぬっぺ
- 鼻はじき
- かんころ餅
- 長崎天ぷら
- 鯨じゃが
- パスティー
- アルマド
- ピーナッツ豆腐

- 地獄炊き(五島うどん・島原そうめん)
- 押し寿司(もろぶた寿司)
- 茹で干し大根とかんぼこの煮物
- レモンスターキ
- くりつぽ
- 対州そば
- つぼ汁
- 長崎ミルクセーキ
- かんざらし



熊本

からし蓮根



つぼん汁



馬刺し



- だご汁
- 焼鮎の甘露煮
- いきなり団子
- がね揚げ
- 南関あげ巻き寿司
- 阿蘇高菜漬け
- 赤ど漬
- 寒漬
- このしろの姿寿司

- 豆腐の味噌漬け
- 一文字のぐるぐる
- ぶたあえ
- 巻柿
- まぜ飯
- たこ飯
- かすよせ
- こっばもち
- シャクの天ぷら

- 鯛そうめん
- 山するめのきんぴら
- 蛇腹大根(房切り大根)の煮物
- 太平燕
- とじこ豆／豆菓子
- 馬肉蕎麦
- 骨かじり
- 柚餅子



大分

だんご汁



じり焼き



そらきたもち



- 鮑腸
- やせうま
- りゅうきゅう
- ひゅうが井
- きらすめし
- 鶏めし
- 黄飯と黄飯かやく
- あみめし
- お方ずし

- 物相ずし
- たらおさ
- とり天
- 鶏汁
- がん汁
- けんちゃん
- 鯛麵
- 石垣もち
- ゆでもち

- 酒まんじゅう
- こねり
- あいませ
- ゆずの皮煮
- くじゃく
- あゆるるか
- ごまだし
- あじの丸ずし
- 頭料理



宮崎

チキン南蛮



冷や汁



千切り大根(切り干し大根)のまだか漬



- 煮しめ
- 魚ずし
- ふたたびだんご
- めひかりの唐揚げ
- 菜豆腐
- かっぱ鶏
- そまげ
- 稗ずーしー／稗がゆ
- とうきびめし

- ぬた芋
- お茶の葉天ぷら
- ざぶ汁
- とりめし
- がね
- いりこもち
- 地鶏の味噌ころばかし
- 酢のしゅい
- せりのよごし

- 歳とり膳／年取り膳／年越し料理
- 日向黒皮かぼちゃの煮物
- れんこんのすり流し汁／れんこんのごりごり汁
- 七とこずし
- めの餅あられ
- おび天
- かに巻き汁
- ねりくり／ねったぽ／芋もち
- つわぶきの油炒め



鹿児島

つけあげ



がね



さつまえび雑煮



- 酒ずし
- さつま汁
- きびなごの刺身
- 鶏刺し
- 豚骨
- 豚味噌
- あくまき
- じゃんぼ餅
- 鶏飯

- からいもごはん
- からいもねったぽ
- かるかん
- げたんは
- かしゃもち
- さつますもじ
- 豚汁
- へちま汁
- 白熊

- ふくれ菓子
- 油ゾーメン
- 三献
- ババイヤ漬け
- 豚骨野菜
- ミズイカのマダ汁
- みき
- 黒糖
- ぶり大根



沖縄

サーター
アンダーギー



ゴーヤー
チャンプルー



もずく井



- 中身汁
- クーブイリチー
- イナムドゥチ
- クファージュシー
- ソーミンタシヤー
- ラフテー
- ターンムディンガク
- カーサームーチャー
- ソーキ汁

- イカスミ汁
- 人参シリシリ
- ミヌダル
- ミミガーさしみ
- ナーベラーンプシー
- チムシンジ
- ジーマーミ豆腐
- 足ティビチ
- 沖縄そば

- クーリジシ
- ヒラヤーチー
- シムクジブツウルー
- ヤファラージュシー
- 牛汁
- イーヤチ
- イラギムン
- ヒージャー汁
- 血イリチー



郷土料理データベース「うちの郷土料理」WEBサイトの使い方

＝ 全国の郷土料理に関する、充実の情報量 ＝

SEARCH & MENU

全国の郷土料理約1,300種のレシピが検索でき、その郷土料理の歴史や背景も合わせて、一つ一つの郷土料理をたっぷり丁寧に紹介しています。またダウンロードできる画像は二次利用(※)が可能です。ぜひ郷土料理を作ってみて、次世代への継承にお役立てください。

Q 検索方法

【地域検索】【季節検索】【種類検索】【50音検索】

イメージ



活用する

ダウンロードできる画像がある場合は、ここに表示されます。

知る

その郷土料理の歴史や背景を知ることができます。

作る

レシピとして、材料と作り方を紹介しています。一部の郷土料理では動画でも作り方を紹介しています。

材料	分量	単位
あいまぜ	1杯	
あいまぜ	1杯	
あいまぜ	1杯	
あいまぜ	1杯	
あいまぜ	1杯	
あいまぜ	1杯	
あいまぜ	1杯	
あいまぜ	1杯	
あいまぜ	1杯	
あいまぜ	1杯	

※二次利用可能な範囲や利用方法については、「リンクについて・著作権」のページをご確認ください。

AREA STORIES

各都道府県の魅力を食文化とともに紹介します。その地域での郷土料理の成り立ちや生まれた背景、守り育てた人々の歴史などを動画、テキスト、画像つきで掲載。ぜひ郷土料理のレシピと一緒に読みいただき、地域の理解を深めるのにご活用ください。

イメージ



知る

動画で地域の風景や食文化をお伝えるイメージ映像です。

知る

各都道府県をさらに細かく地域に分けて紹介します。



「うちの郷土料理」WEBサイト

Q うちの郷土料理

検索



「リンクについて・著作権」のページはこちら