

山梨県の郷土食



「やまなしの食」って知ってる？

うまいもんだよ

未来に伝えていくべき山梨県の食文化を「やまなしの食」として、176品目認定しています。ほうとう以外にもたくさんあります！皆さんはどれくらい知っていますか？

やはたいも料理

甲斐市^{やはた}八幡地区の中心に生産されてる事が名前の由来です。やはたいもは、ねばりが強く、やわらかい事が特徴です。



うらじろまんじゅう

まんじゅうに使われるオヤマボクチの葉を甲州市大和町では「うらじろ」と呼んでいることが名前の由来です。



みみ



富士川町^{じっこく}十谷で伝えられる郷土料理です。昔、箕^み（農作業で使う道具）は非常に大切にされていた農具で、その形になぞらえて作られました。

吉田のうどん



富士吉田市では織物業が盛んで、女性が中心的な働き手であったことから、男性が食事の支度をしていたため、簡単に作れ歯ごたえのあるうどんが作られるようになったと言われています。



食育推進マスコット
ふじペろりん

「やまなしの食」は、県ホームページやクックパッド食育Instagramでも紹介しています。ぜひ見てみてください♪



YAMANASHI_SHOKUIKU