

関東地方の郷土料理クイズ解答(かいとう)



関東地方ってどんな郷土料理があるのかな？



小さな子供は大人の人やお友達と相談しながら郷土料理について考えてみよう！

県名	茨城県	栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県	山梨県	長野県	静岡県
解答										

各都県名の下にクイズの解答番号を書いてね！

----- 切り取りまたは山折り -----

関東地方の郷土料理クイズ正解・解説(かいせつ)

県名	正解	郷土料理名	解説
茨城県		水戸なっとう	水戸地方は大豆の生産が多く、農家では納豆を自家製造し食しており、納豆の名産地として全国的にも有名。源義家が後三年の役(1083)年の時、奥州に向かう途中、水戸市渡里町の一盛長者の屋敷に泊まった折に馬の飼料である煮豆の残りから納豆ができたという一説。
栃木県		しもつかれ	鮭の頭、煎った大豆、鬼おろしでおろした大根、にんじん、油揚げなどの材料を鍋で煮込んだものに酒粕を手でちぎり入れ、最後に味を調えて作られる。旧暦2月の初午の日に稲荷神社に赤飯と共に供えられ、無病息災を祈る。
群馬県		焼きまんじゅう	小麦粉にどぶろくを入れ、その麴で発酵した生地を団子状にして串にさし、味噌だれをぬって火にかけ焦げ目をつけて作る。発祥は諸説あるが、150年以上の歴史があり、養蚕業や絹織物業が盛んな群馬県で繊維関係の商工業者間の交流で広まった。
埼玉県		冷汁うどん	昔から地域では、うどんが多く食されており、うどんは地域を代表する料理のひとつ。『朝まんじゅうに昼うどん』と言われるように、お米の代わりに各家庭でうどんを打って食していた。
千葉県		太巻き寿司	見てきれいで、食べておいしいお米の芸術品。各家々で米の炊き方、合わせ酢の割合も違うが、共通していることは江戸前の握り寿司よりも少し柔らかめで甘みが少々効いている。
東京都		ふかがわ井	アサリやハマグリ、ねぎ、油揚げで作られる味噌汁をご飯の上にぶっかけて作られる「深川井」。埋め立て前の江戸深川は海に面しており、あさりの好漁場だった。「深川井」は漁師が船上で手早く作れる栄養補給を目的として生まれた。
神奈川県		けんちん汁	鎌倉にある建長寺の修行僧がつくる「建長寺の汁」がなまって「けんちん汁」に派生したという一説。700年間代々伝承されたという伝統ある建長汁は精進料理のため、すべて植物性の食材が使われる。
山梨県		ほうとう	幅広の平打ちうどんとかぼちゃに加え、ねぎやしいたけ、じゃがいもなどを味噌ベースの汁で煮込んだ麺料理。うどんを生麺の状態から煮込むことで、汁にとろみがついて冷めにくい。
長野県		おやき	夏ならば、茄子を千切りにして、少し油で炒め、その中に味噌を入れたものが多かった。冬ならば、漬け菜を油で炒めたもの、大根のソボロ、ネギ味噌などが用いられている。伝統的な作り方は、囲炉裏の灰の中で焼く。
静岡県		わさび漬	現在のように酒粕に漬けるようになったのは、清酒が出始めてきた江戸後期。府中(現静岡市)の商人が考えたという一説。静岡名産のわさびの根や茎をみじん切りにし、塩漬けにしてから熟成させた酒粕に漬け込み、食塩・砂糖などを合わせて作るのが伝統的な作り方。