

近畿農政局「消費者の部屋」

万葉寺とうがらしとじゃこの炊いたん (京都市)

平成25年12月、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食：日本人の伝統的な食文化」。現在では、“海外における日本食レストランの増加”や“訪日外国人観光客からの郷土料理を食べることへの期待”など、世界からも和食は注目されています。

農林水産省では、地域で脈々と受け継がれてきた和食文化を次世代に継承していくため、様々な取組を行っており、今回の「消費者の部屋」展示では、近畿地方の郷土料理についてご紹介します。レシピも合わせてご案内しますのでぜひご来場ください。



もっと身近に！

うちの郷土料理を

■ 展示期間

令和7年

11月4日(火) ~ 11月28日(金)

8:30~17:00

(土・日、休日を除きます。初日は13時から、最終日は正午までとなります。)

■ 展示場所

近畿農政局1F

「消費者の部屋」展示コーナー

京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
地下鉄「丸太町」駅下車 徒歩約15分
(京都府庁西隣り)

農林水産省
近畿農政局



うちの郷土料理を もっと身近に!!

ただいま
展示中

展示期間

令和7年11月4日(火)

~11月28日(金)

展示場所

近畿農政局庁舎 1階

「消費者の部屋」展示コーナー

※ 詳しくは近畿農政局ウェブサイトご覧下さい。



こけら寿司 (和歌山県)

【お問合せ先】
近畿農政局
消費・安全部 消費生活課
担当：千田、高橋
Tel.075-414-9771

経営・事業支援部 食品企業課
担当：森、赤坂、市川
Tel.075-414-9024



小あゆの山椒煮 丁稚羊羹 鮭そうめん 泥亀汁 打ち豆汁



いとこ煮 丁字麩のからしあえ ごりの佃煮 白野菜漬 じゅんじゅん



あめのいご 焼もろこのどろ餅 えび豆 ぜいたく煮 ひとかわし

うちの郷土料理 ~次世代に伝えたい大切な味~

滋賀県



ふなずし



赤ごんにやく煮



琵琶湖が恵む米と魚をごちそうに。農耕の祭事が育んだ食文化

日本の中央部に位置する滋賀県は、周囲を標高の高い山に囲まれた内陸県である。県面積の約6分の1を占める広大な琵琶湖は、縄文時代から人々に淡水魚介類を恵み、周囲の近江盆地には水を巡らせ、地味豊かな稲作地帯を形成してきた。「近畿の米蔵と言われるほど、滋賀の農業は稲作が盛んです。米を中心に、琵琶湖で獲れる魚介類や平野部で生産する野菜、豆、芋など、食のほとんどを自給することができます。

農林水産省
近畿農政局



肉豆腐 古老柿なます 松茸ごはん ずいきの炊いたん へしこ



万願寺とうがらしとじゃこの炊いたん 山椒の葉の佃煮 白味噌の雑煮 たけのこの木の芽和え ばらずし



えびいもと柿だらの炊いたん 栗ごはん 壬生菜のからし和え すぎ漬 納豆餅

うちの郷土料理 ~次世代に伝えたい大切な味~

京都府



さばずし



黒豆煮



伝統と風土が磨き上げる京の食文化

日本列島のほぼ中央に位置する京都府。北端の丹後地方は、日本海に臨む。南北に細長い京都府は、中央部の丹波山地を境に、日本海型気候と内陸型気候に分かれる。

794年、現在の京都市にある場所に平安京が遷都されてから、京都は政治、文化、宗教の中心地として大いに栄えた。平安京は桓武天皇の命により、陸上交通網だけでなく水上交通網も造営、整備がおこなわれた。琵琶湖の大津や淀川の山崎などに拠点が置かれ、京都にはさまざまな文化と物資が流入。それらが公家や武家、僧侶といった地元の文化と交わり、現在の京都府の礎を築いていった。

農林水産省
近畿農政局



高橋宗典 (日本食文化協会) お好み焼き 高橋宗典 (日本食文化協会) がつちよの唐揚げ 高橋宗典 (日本食文化協会) くるみ餅 高橋宗典 (日本食文化協会) きつねうどん 高橋宗典 (日本食文化協会) ごより豆/じゃこ豆



高橋宗典 (日本食文化協会) じゃこごうこ 高橋宗典 (日本食文化協会) どて焼き 高橋宗典 (日本食文化協会) 串カツ 高橋宗典 (日本食文化協会) 患方巻き/巻きずし 高橋宗典 (日本食文化協会) 紅しょうが天



高橋宗典 (日本食文化協会) 小田巻き蒸し 高橋宗典 (日本食文化協会) 泉水水なすの浅漬 高橋宗典 (日本食文化協会) 大阪しろ菜の辛子和え 高橋宗典 (日本食文化協会) 大阪漬 高橋宗典 (日本食文化協会) 丁稚ようかん

うちの郷土料理 ~次世代に伝えたい大切な味~

大阪府



ハモ鍋



たこ焼き



全国の特産品が集まる「天下の台所」で花開いた豊かな食文化

中央には肥沃な平野が広がり、西には瀬戸内海(大阪湾)、そして北・東・南の県境は山地に囲まれた大阪府。1年を通しておだやかな気候で、海の幸、山の幸に恵まれている。16世紀の終わり、天下統一を果たした豊臣秀吉が本拠地と定めたのが大阪(当時の表記は「大坂」)であった。秀吉は巨大な大坂城(大阪城)を築くとともに周辺地域の整備や開発を進め、堀川が縦横無尽に走る城下町をつくりあげた。主な輸送手段が船だった当時、海に面しているうえに水路が豊富な大阪は物流の集積地となり、商都として急速に発展した。

農林水産省
近畿農政局



イカナゴのくき煮 こけらずし かつめし たこめし ちよぼ汁



ハモさき やたら漬 高野豆腐粉と野菜の煮物 黒豆煮 山椒の佃煮



出石そば 焼きアナゴ 播州手延べそうめん 姫路おでん 味噌だれ餃子

うちの郷土料理 ~次世代に伝えたい大切な味~

兵庫県



丹波黒豆ごはん



さばのじゅう



2つの海と5つの地域、異なる自然・風土に育まれた食文化

兵庫県は日本のほぼ中央に位置し、2つの海に面している。北は日本海、南は瀬戸内海に面し、淡路島を介して太平洋に続く。面積は8401.02km²で、近畿地方では最大の広さだ。明治元年に摂津国と播磨国を管轄する兵庫県が設置され、その後何度かの改編を経て、昭和38年に現在の県域に確定した。気候は、県中央を横切る中国山地を境に大きく2つに分別される。北側は冬に降水量が多い日本海側気候、南側は乾燥した晴天で雨が少ない温かな瀬戸内海式気候となっている。

農林水産省
近畿農政局



奈良茶飯 奈良のっべ 大和の雑煮 かしらのすき焼き 葛餅



エビの煮ごり 蛸もみうり 生節とねぎの煮もの 色ご飯 ずいきの煮もの



いもぼた いたどりの煮もの 鮎寿司 奈良和え さんま寿司

うちの郷土料理 ~次世代に伝えたい大切な味~

奈良県



柿なます



柿の葉寿司



千年を超える歴史の中で培われてきた、悠久の「日本の味」

日本列島の中央に位置する奈良県は、周囲を山岳に囲まれた内陸県である。飛鳥・奈良時代には都が置かれ、政治・経済・文化の中心地として栄えた。海外との交流も活発で、遣唐使などによって大陸から文化や技術がもたらされ、日本独自の新しい様式に発展させていった。

農林水産省
近畿農政局



はたごんぼずし うずみ しょうが飯 ゴンパチの油炒め うつぼ料理/うつぼの佃煮



おかいさん/茶がゆ 尾の身の刺身 梅干し 太刀魚料理/太刀魚寿司 かさまぶり



豆ごはん いももち めはりずし こけら寿司 いがみの煮付け

うちの郷土料理 ~次世代に伝えたい大切な味~

和歌山県



さんまずし



ごま豆腐



雄大な紀伊山地と躍る黒潮。自然がもたらす四季折々の恵み

古くは「木の国」と呼ばれていた和歌山県。温暖多雨な気候で、県土の8割以上を奥深い森林が占める。山から流れる清らかな水は、紀の川や熊野川を成し、やがて海へと注がれる。この豊かな自然が四季折々の恵みをもたらし、北部・中部・南部地域がそれぞれ独自の食文化を築いてきた。

農林水産省
近畿農政局

うちの郷土料理

～次世代に伝えたい大切な味～

各地域の
有識者が選ぶ

47都道の
府県郷土料理
せいぞろい!



“ふるさと”の郷土料理を
知っていますか？

-SEARCH & MENU-

各都道府県の約1,300レシピ掲載

全国の郷土料理約1,300種のレシピが検索できます。また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で紹介しています。
みなさんの“ふるさとの郷土料理”はいくつ知っているでしょうか？
きっと懐かしさを感じるものも、新しい発見もあるはず。
地域に思いを馳せながら、ぜひさまざまな郷土料理を作って食べてみませんか？

-AREA STORIES-

各地域の魅力を動画でご紹介

各都道府県の魅力を、風土や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眺めいただき、地域のことを知るのにお役立てください。

「うちの郷土料理」
WEBサイトは
こちらから!

🔍 うちの郷土料理 🔍 検索



○ 【令和7年11月4日(火)～11月30日(金)】

近畿農政局 1階 「消費者の部屋」

での展示の様子】

