



九州農政局「消費者の部屋」パネル展示紹介

郷土料理データベース

うちの郷土料理

～次世代に伝えたい大切な味～

47都道府県の

約1,300レシピを掲載



全国の
郷土料理を



知る



作る



活用
する

ことが
できます！

農林水産省



九州農政局「消費者の部屋」パネル展示紹介

北海道

石狩鍋



ニシン漬け



いももち／
いもだんご



- ・三平汁
- ・てっばう汁
- ・松茸酒
- ・取巻寿司
- ・鮎のチャンちゃん焼
- ・べこ餅
- ・いくらの醤油漬け
- ・カスベの煮つけ
- ・ししゃもの甘露煮

- ・ザンギ
- ・ニシン養菜
- ・ルイベ
- ・鮎汁
- ・室蘭やきとり
- ・栗駒やきとり
- ・栗駒のとりめし
- ・糠井
- ・昆布巻き

- ・たちの味噌汁／ステイタラの白子の味噌汁
- ・トキクラス／トキクラの味噌汁
- ・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
- ・貝焼味噌
- ・鮎のじゃっぱ汁
- ・べこもち
- ・豆しご
- ・いちご煮
- ・きんかもち
- ・たらの子煎え

- ・なすの赤しそ巻き
- ・煮あえっこ
- ・おろこみ
- ・ひつつみ
- ・干し鮎
- ・ミズとホヤの水物
- ・鮎の煎ずし
- ・いなりずし
- ・かつげ

- ・がっばらもち
- ・ごまご飯
- ・じゃね餅
- ・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
- ・鮎のすくめ
- ・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
- ・まめ汁
- ・すき昆布の煮物
- ・信越料理
- ・揚げ餅
- ・豆しご
- ・果糖だんご
- ・煮しめ
- ・お茶もち

- ・秋田なます
- ・いもの子汁
- ・かまもち
- ・そばかけ
- ・ひなまんじゅう
- ・うごぎのほろほろ
- ・小豆ぼたとう
- ・豆腐田楽
- ・うす煮

- ・へちまごだんご／うきうきだんご
- ・ごん汁
- ・けんちん汁
- ・みずたき（とろろ）
- ・天然ほやの酢の物
- ・くるみ豆腐
- ・しだみだんご
- ・くるみ餅
- ・ねっぺい汁／八杯汁



宮城

おくずかけ



仙白雑煮



ほっさめし



- ・へそ太根のにしめ
- ・はらこ飯
- ・ばっけ味噌
- ・なす炒り
- ・ずんだ餅
- ・たけのこ飯
- ・仙白白菜の漬物
- ・はこ汁
- ・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
- ・サンマのきりめし
- ・エビ餅
- ・我がまほこの磯部揚げ
- ・貝汁
- ・ごん汁

- ・きしゃず炒り
- ・がんづき
- ・みょうがの味噌煮
- ・特なます
- ・まぼろ
- ・いわなの塩焼き
- ・油揚げ
- ・いちじくの甘露煮



秋田

だまご鍋



御寒天



あさづけ



- ・いぶりがっこ
- ・ハタハタ寿し
- ・煮巻き
- ・鮎汁
- ・きりたんぽ鍋
- ・いものこ汁
- ・ゆづ漬
- ・なす漬
- ・てんこ小豆の赤飯

- ・豆腐カステラ
- ・鮎の子炒り
- ・かまぶく
- ・じゃんぱい鍋
- ・鮎汁
- ・とんぶりの昆布煎え
- ・なすの花ずし
- ・鮎の甘露煮
- ・おやき

- ・かすべ煮
- ・しょうがの味噌煮
- ・とろろまんま
- ・きゅうのこ汁／けの汁
- ・干し鮎
- ・なすのこうじ漬
- ・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
- ・冷や汗
- ・塩くじら汁
- ・遼山かぶの鮎汁
- ・餅巻き
- ・くじら餅
- ・鮎のうま煮

- ・うごぎの切り煎え
- ・寒鰯のふすべ漬
- ・おみそ
- ・青菜漬
- ・ハタハタの揚げ
- ・からかい煮
- ・おかひじきのからし煎え
- ・鮎のあんかけ
- ・玉こんにゃく

- ・ひょう干しの煮物／ひょう干し煮
- ・あけびの味噌揚げ／あけびの油揚げ
- ・寒鰯天／醤油寒鰯天
- ・くきたち干しの煮物
- ・塩引きずし
- ・あらびたき
- ・うどと凍み大根のどんこ煮
- ・しょうゆの漬



福島

いかにんじん



サンマの
ボーボー焼



キャベツ餅



- ・こづゆ
- ・にしん山椒漬
- ・ほっさめし
- ・鮎の甘露煮
- ・ぎく煮
- ・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
- ・あんこうのとろ煮
- ・あんぱのなます
- ・おひら
- ・鮎のあらい
- ・凍豆腐の揚げ
- ・じゃうねん冷やだれ
- ・しんごろう

- ・鮎こく
- ・馬刺し
- ・打ち豆と切り昆布の煮物
- ・ほうたら煮
- ・はっとう
- ・えど
- ・じゃうねん冷やだれ
- ・こんにゃくの白煎え
- ・ごん汁



茨城

煮合い



つけけんちん



わかさぎと
れんこんの酢漬



- ・パイタ焼き
- ・あんこうの共煮
- ・凍みこんにゃく
- ・れんこんのきんぴら
- ・がりがりなます
- ・鮎子大根
- ・みづめのぼたもち
- ・赤餅
- ・海苔とせ

- ・鮎の味噌揚げ
- ・ごさい漬
- ・うなぎの帆引き煮
- ・いわしの卵の花漬
- ・はまぐりごはん
- ・かばちのいとこ煮
- ・小倉れんこん
- ・五目いなりずし
- ・こも豆腐

- ・そばろ鮎汁／しよばろ鮎汁
- ・いもがらの炒め煮／いもがらの五目煮
- ・ビーナッツ味噌／落花生味噌
- ・しもつかれ／すみつかれ
- ・すだれ鮎のごま煎え
- ・干しいも
- ・たがね餅
- ・栗鍋
- ・手作りさしみこんにゃく





九州農政局「消費者の部屋」パネル展示紹介

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
- ・とがねばの煮付け
- ・板白飯／ばんだい餅
- ・小麦まんじゅう
- ・かてそば
- ・ちたけそば(うどん)
- ・モロの煮付け
- ・干瓢のごま餅あえ

- ・ゆず巻き
- ・五日飯
- ・いなりずし
- ・あいその甘煮煮
- ・揚げまき豆腐の煮物
- ・ばた餅
- ・貼めし
- ・えび大根
- ・草餅

- ・かんぴょうのり巻き寿司
- ・ニンジンとタケノコの煮付け
- ・ばつとう汁・だんご汁(すいとん)
- ・白あえ
- ・ちたけとなすの油炒め
- ・なすといんげんの味噌煮
- ・どじょう汁
- ・焼き餅
- ・ゆずし大根の煮物



群馬

おきりこみ／おつきりこみ



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
- ・ねぎなめ
- ・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
- ・どく煮
- ・花いんげんの煮豆
- ・なますの天ぷら
- ・貼飯餅
- ・福めし
- ・すき焼き
- ・ソースカツ丼

- ・呉汁
- ・じりやき
- ・こんにゃく味噌おでん
- ・こしね汁
- ・焼きまんじゅう
- ・ぎょうてん



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
- ・赤ぼうとう／ひもかわ
- ・ゼリーフワイ
- ・ねじ／水豆ぼうとう
- ・みそボテ
- ・甘露梅

- ・栗の炭焼煮
- ・つみっこ
- ・やきとり
- ・ゆず巻き
- ・うでまんじゅう
- ・すみつかれ
- ・フワイ
- ・飯餅
- ・八ツ餅の栗の炒め煮

- ・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
- ・くわいの詰め煮
- ・小麦まんじゅう
- ・煎茶ずし



千葉

はば餅煮



さんが焼き



ゆで落花生



- ・大巻ずし
- ・なめろう
- ・かいそう
- ・落花生味噌
- ・松茸もち
- ・ふうかし
- ・くじらのたれ
- ・いもしのだんご汁
- ・いもしの栗の花揚げ

- ・瓜の炭焼煮
- ・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
- ・高津のとり飯
- ・塩揚げタケノコの天ぷら

- ・せぐらいわしのごま揚げ
- ・煮物入りばたもち／おはぎ
- ・鉄砲煮
- ・てんもんどろ
- ・ばらっぱまんじゅう
- ・ヤンゴメ
- ・湯揚げ



東京

もんじゃ焼き



お鍋煮



玉子焼き



- ・深川めし／深川井
- ・にぎりずし
- ・細川鍋／どじょう汁
- ・おでん
- ・てんぷら
- ・べつたら揚げ
- ・しょっから汁
- ・コロッケ
- ・親子丼

- ・かんぴょう巻き
- ・治助のネギ味噌
- ・のしこみうどん
- ・すき焼き
- ・穴子寿司
- ・烏ずし
- ・そば
- ・こはだの葉づけ
- ・蕎麦

- ・おぐたまワサビのTOKYO-X巻き
- ・いもようかん
- ・餅のかば焼き
- ・団子煮
- ・ねぎま鍋
- ・きんぴら
- ・ちゃんこ鍋
- ・串だんご
- ・うどの味噌味噌あえ



神奈川

けんちん汁



かて飯



石垣団子



- ・大山の豆腐料理
- ・生しらすず
- ・へらへら団子
- ・よこすか梅干のレー
- ・とん漬
- ・酒まんじゅう
- ・ワカサギの甘露煮
- ・梅ごぼん
- ・にごみうどん

- ・かんて焼き
- ・マゲロめかぶと焼き
- ・のらぼう菜のおひたし
- ・オシマメシ
- ・牛鍋
- ・小田原かまぼこ
- ・奈良茶飯
- ・田にしの味噌煮
- ・シューマイ

- ・煎り干し大根のはりはり漬け
- ・餅で落花生



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
- ・雪団子
- ・野寿司
- ・鮎の焼揚げ
- ・タレかつ丼
- ・かきあえなます
- ・かんずり

- ・草蝦の煮物
- ・煮栗
- ・干し大根揚げ
- ・けんさん焼き
- ・佐渡の煮しめ
- ・ずいきの餅揚げ
- ・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
- ・身欠きにしんの粕漬
- ・あんば
- ・竹の子汁
- ・いもみそ
- ・飯ずし
- ・赤かぶ漬



富山

餅ずき



いとこ煮／にざい



昆布ダ



- ・たら汁
- ・ぶり大根
- ・かぶがし
- ・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
- ・風豆おこわ／みたま
- ・黒くわ

- ・まごし／ごま味噌あえ
- ・おすわい／すばい
- ・ばいの煮もの
- ・焼き付け
- ・ぶりしゃぶ
- ・いかと墨汁の煮もの
- ・ます寿司
- ・たけのこの味噌煮
- ・根菜味噌料理

- ・はたるいのかの味噌味噌あえ
- ・雑煮
- ・みょうが寿司
- ・白えび素子だしのそうめん
- ・すり身揚げ
- ・げんげの味噌汁
- ・三日の団子汁
- ・つば煮
- ・べっこう／えべす





九州農政局「消費者の部屋」パネル展示紹介

滋賀

小あゆの山椒煮



鮎そうめん



丁字鮎のからしあえ



- ・いざなぎ豆
- ・ごりの佃煮
- ・いとこ煮
- ・ふなずし
- ・あめのいおご飯
- ・丁稚半端
- ・じゃんじゅん
- ・赤こんにゃく煮
- ・しじみ汁

- ・えび豆
- ・日野菜漬
- ・打ち豆汁
- ・鯉魚の天ぷら
- ・幸福豆
- ・鮎の梅ずし
- ・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
- ・しよめし
- ・白栗のたみ漬
- ・はす魚田
- ・ひとかわずし
- ・ピラミッド身
- ・焼きもちのどろ餅



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
- ・ずいきの炊いたん
- ・すぐき漬
- ・古き特なます

- ・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
- ・水餃子

- ・えびいもと梅だらの炊いたん
- ・たけのこふき・生節の炊いたん
- ・にしん・茄子・茄子としんの炊いたん
- ・鰻／鰻／鰻／鰻／鰻の煮物
- ・きび餅・あま餅・もち餅
- ・しば漬
- ・千枚漬
- ・宇治金時
- ・きごしやう



大阪

ばらずし



たこ焼き



小田巻き蒸し



- ・泉州あなすの漬物
- ・じゃこごり
- ・鰻のハリハリ鍋
- ・ハヤシ
- ・ごより豆／じゃこ豆
- ・白味噌雑煮
- ・あかねこ
- ・半粒豆腐
- ・若ごぼうの炒め煮

- ・鰻炙り
- ・くるみ餅
- ・恵方巻／巻きずし
- ・大根餅
- ・鰻汁
- ・きつねうどん
- ・丁焼ようかん
- ・鰻餅
- ・お好み焼き

- ・がっちゃん／唐揚げ
- ・どて焼き
- ・ハヤシ
- ・紅ずいきと鰻揚げの炊いたん
- ・お餅
- ・大阪しるあなすの辛子和え
- ・串カツ
- ・大根漬
- ・紅しょうが天



兵庫

かつめし



ちよば汁



丹波黒豆ごはん



- ・イカナゴのくぎ煮
- ・明石焼／玉子焼
- ・ばたん餅
- ・お餅おでん
- ・瀬州手延べそうめん
- ・ゆで枝豆／カニ
- ・出石そば
- ・鰻寿司
- ・とふめし

- ・鰻汁
- ・神戸ビーフステーキ
- ・山椒の佃煮
- ・ハモ煮
- ・鰻汁
- ・味噌だれ餃子
- ・にくてん
- ・こけりずし
- ・焼きアナゴ

- ・高野豆腐と野菜の煮物
- ・さばのじゃう
- ・とろろご飯
- ・黒豆煮
- ・じゃぶ
- ・たこめし
- ・はたはたの煮あけ
- ・いびつもち
- ・やたら漬



奈良

奈良のっぺい



大和の雑煮



奈良茶飯



- ・鰻の鰻寿司
- ・茶粥
- ・いもぼた
- ・かしわのすき焼き
- ・にゅうめん
- ・飛鳥餅
- ・鰻餅
- ・鰻餅
- ・かき氷

- ・焼もみうり
- ・さんま寿司
- ・鰻寿司
- ・奈良和え
- ・特なます
- ・でんがら
- ・ふき餅
- ・金なめはり
- ・色ご飯

- ・半生生鮎／小豆餅／さなぶり餅
- ・ずいきの煮もの
- ・七色お相違
- ・しきしき
- ・大和なすと鰻揚げの煮もの
- ・いたどりの煮もの
- ・あまごの甘露煮
- ・生節とネギの煮もの
- ・ニイの煮ごり



和歌山

おかいさん／煮がゆ



めはりずし



かきまぶり



- ・金山市味噌
- ・地元の佃煮
- ・さんまずし
- ・ごま豆腐
- ・なれずし
- ・いがみの煮付け
- ・細干し
- ・鰻の鰻寿司
- ・かきまぶり

- ・こけりずし
- ・しらすき
- ・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

- ・うづら料理／うづらの佃煮
- ・太刀魚料理／太刀魚寿司
- ・はたごんばずし
- ・ぼうり
- ・わかめずし
- ・わかめずし



鳥取

いざす



いただき



大山おこわ



- ・小豆雑煮
- ・鰻の鰻寿司
- ・どんぶり飯
- ・ちくちく揚げ
- ・とうふちくわ
- ・いもぼた
- ・こも豆腐
- ・鰻餅
- ・鰻ガニのみす汁

- ・アラガレイの子まぶり
- ・あごちくわ
- ・いがい飯
- ・スルメの煮付け
- ・板わかれ
- ・いわし団子
- ・おひり
- ・がんちゃ汁
- ・じゃぶ

- ・そら豆の煮炊き
- ・ハタハタ寿司／しろはた寿司
- ・もさえびの刺身
- ・焼き鰻の煮付け
- ・呉和え／なすのずんだ和え
- ・若菜のおやき



島根

小豆雑煮



うずめ飯



角ずし／菊ずし



- ・賀喜き
- ・すまし雑煮
- ・へか
- ・しじみ汁
- ・かしわ餅
- ・隠岐アラの炒め煮
- ・トビウオの刺身
- ・さざえ飯
- ・出雲そば

- ・すもも
- ・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
- ・アゴの子豆腐
- ・鰻の煮物
- ・白魚のかき揚げ
- ・スズキの串揚げ

- ・貝がらん煮／余良の煮物
- ・うなぎ豆腐
- ・瀬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
- ・特なます
- ・干し大根の煮しめ





九州農政局「消費者の部屋」パネル展示紹介

石川

じぶ煮



にしんの昆布まき



ぶり大根



- ・はす落し
- ・えびす／へろへろ
- ・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
- ・鯛の唐揚げ
- ・メダスのだんご汁
- ・いとこ汁
- ・あいませ
- ・べか餅
- ・いさざの餅とじ
- ・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
- ・なまここの餅の物
- ・たらの子つけ
- ・きしず



福井

なまぐさ汁



魚汁



せいげ



- ・へしこ
- ・さばめた
- ・丸焼き鯛
- ・厚揚げの煮たの
- ・鮎の辛し煎え
- ・すこ
- ・古たくあんの煮物
- ・昆布巻き／神巻き
- ・風子のころ煮

- ・長寿なます
- ・ごんざ／ごんじなます
- ・にしんすし
- ・獲ずし
- ・福井ぼろし
- ・ほうろめし
- ・おろしそば
- ・蕎麦
- ・はまなみそ

- ・ほんごさん／福忍講科担
- ・ぼっかけ
- ・茶飯
- ・赤かぶらの酢漬
- ・とびつき団子
- ・でっち羊かん
- ・柏餅
- ・おつば



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
- ・甲州小海菜
- ・松茸桂
- ・吉田のうどん

- ・さんまめし
- ・やこめ
- ・あけぼの大豆の枝豆
- ・あんぱん
- ・うすやき
- ・おしゃかごり
- ・おばく
- ・うらじろまんじゅう
- ・かつ丼

- ・いもがら入り太巻き寿司
- ・茂倉山の冷や汁
- ・じゃがいもとむじきの煮物
- ・月の雪
- ・馬刺し
- ・夕顔のみそ汁
- ・生瀬煮
- ・しょうゆの実
- ・いのふた餅



長野

天寄せ



にちせんべい



鳥だくさん味噌汁



- ・すんき漬け
- ・五平餅
- ・おやき
- ・野沢菜漬
- ・ほうろ香
- ・小鮒の甘露煮
- ・数ずし
- ・やししょうま
- ・いなごの佃煮

- ・いもなます
- ・鯉こく
- ・塩いかりの煮物
- ・手打ちそば
- ・こおつけ
- ・たけのこ汁
- ・のたまもち
- ・やたら
- ・えごの味噌味噌え

- ・おしぼりうどん
- ・鯉の柏煮
- ・濃み大根のお煎餅えの煮物
- ・しょうゆ豆／しょうゆの実
- ・半ごろし
- ・ひたし豆
- ・下しおぼろのえごま和え
- ・たなばたほうとう



岐阜

朴葉ずし



からすみ



鮎どうすい



- ・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
- ・大根のごっつお
- ・ねずし

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

- ・赤だつの勝ふて
- ・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
- ・煮の木豆煮
- ・こも豆腐
- ・鮎の塩焼



静岡

がわ



金目の煮付け



たまごふわふ



- ・鰯はんぺんフライ
- ・山梨漬
- ・しろろ汁
- ・水かけ菜の煮物
- ・イルカの味噌煮
- ・魚飯
- ・鰯の箱寿司
- ・鰯のそば
- ・ばくめし

- ・がんなり寿司
- ・ところて
- ・ゆめがかり
- ・おさく
- ・金山す味噌
- ・静岡おでん
- ・安倍川もち
- ・切り干しいも
- ・鰯のアラメ煮

- ・落花生なます
- ・揚げなすの佃煮
- ・生しらす井
- ・まご煮漬
- ・なまり煮と白玉煮のサラダ
- ・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
- ・煮いなりおこわ
- ・かきまわし／とりめし
- ・とうがん汁
- ・半あさり
- ・煮味噌
- ・はぜ煮煮
- ・いがまんじゅう
- ・へば飯

- ・あぶらげずし／いなりずし
- ・味噌煮そうめん
- ・かりもりの粕漬
- ・じょじょり
- ・ふきの煮付け
- ・れんこんの煮物
- ・十六まきのごま味噌煮
- ・ふるふき大根
- ・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
- ・ふき漬
- ・いばら餅
- ・さめなます
- ・茶漬
- ・豆腐でんぐ

- ・なれずし
- ・のっぺい
- ・まはだき
- ・いわしずし
- ・かきませ
- ・ガラガラおろし
- ・きゅうりの冷や汁
- ・ごうごのくぎ煮
- ・雑煮

- ・魚のじふ／魚のすき焼き
- ・たこ飯
- ・ないしょ餅／なべ餅
- ・野菜の煮物
- ・まんぼう味噌煮え
- ・魚のたたき／なめろう
- ・ちやつ
- ・魚の煮物(塩辛)
- ・落花生の煮付





九州農政局「消費者の部屋」パネル展示紹介

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
- ・ママカリの唐揚げ
- ・御山おこわ
- ・とどめせ
- ・さあらのこうごすし
- ・くとき菜のかけめし
- ・揚げ子
- ・たこめし

- ・平紙や菜類のぼち汁
- ・あまとだいのん皮付け
- ・ぶり雑煮
- ・けんちんそば
- ・いしもちじゃこの唐揚げ
- ・しし鍋
- ・いいでこの煮つけ
- ・ホルモンうどん
- ・デミかつ丼

- ・賀ニラのおひたし
- ・しその実の佃煮
- ・鯛めし
- ・そばでじょう鍋
- ・豆腐飯
- ・ままかりずし
- ・桂子味噌



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
- ・もふり
- ・美濃鍋
- ・鯛めし
- ・鯛めし／鯛そうめん
- ・煮ごめ
- ・イグサ豆腐

- ・くわいの汁煮
- ・まなこむすび
- ・ねぶとの唐揚げ
- ・角煮肉
- ・小いわしの刺身
- ・たこめし
- ・あずま
- ・呉の肉じゃが
- ・えび餃／香き寿司

- ・江波巻き
- ・広島菜漬のおにぎり／広島菜むすび
- ・魚飯
- ・大平
- ・煮菜
- ・かき雑煮
- ・かき飯
- ・いが餅
- ・まなこ飯



山口

ちしゃなます



けんちよう



瓦そば



- ・いとこ煮
- ・わかめむすび
- ・岩国寿司
- ・茶がゆ
- ・つしま
- ・大平
- ・のりべい
- ・うのたまずし／青ずし
- ・柏焼

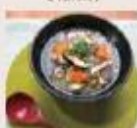
- ・はすのさんばい
- ・血た
- ・ごぼう巻き
- ・煎餅
- ・ふく刺し
- ・チキンチキンごぼう
- ・ふぐの唐揚げ
- ・くじらの南蛮煮
- ・わかめの醤油漬け

- ・ぐべ汁
- ・お嬢さん団子汁
- ・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
- ・鰻の味噌煮



徳島

そば米雑炊／
そば米汁



粗谷のでこまわし



半ごろし



- ・ボウゼの愛寿司
- ・半田そうめん
- ・粗谷そば
- ・出世いも
- ・阿波ういも
- ・押し寿司
- ・いり飯／いりこ飯
- ・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
- ・煮ごめ
- ・でんぶ
- ・ゆずかん
- ・伊勢エビの味噌汁
- ・いももち
- ・梅そうめん

- ・阿波のいとこ煮
- ・鯛めし
- ・白味噌雑煮
- ・旬飯
- ・ずきがし
- ・鮎ろうすい
- ・あめごのひら焼
- ・ぼたようかん
- ・はすいもの葉の葉の物



香川

しょうゆ豆



鯛そうめん



年用けうどん



- ・あんもち雑煮
- ・しっぽくうどん
- ・押し焼きずし
- ・なすそうめん
- ・まんぼうのけんちゃん
- ・いわい飯
- ・てっばい
- ・アジの三杯
- ・いもたこ

- ・ぼらずし
- ・打ち込み汁
- ・カンカンずし
- ・はげ団子
- ・うずまきもち
- ・えびみそ汁
- ・かきまぜ
- ・こんにゃくの白和え
- ・こんにゃくのほろほろ

- ・さわかき
- ・島の茶番
- ・たくあんのかんぴら
- ・ありご餅当
- ・どじょう汁
- ・おちろしあめ
- ・わけがえ
- ・さつま
- ・もっそうめし



愛媛

鯛そうめん



さつま



松山鮎



- ・いもたき
- ・いぎす豆腐
- ・せんざんき
- ・法華焼
- ・緑の煎漬／緑のかぶ漬
- ・いづみや
- ・鯛めし
- ・たこ飯
- ・ふかの湯ざらし

- ・ふくめん
- ・石花汁
- ・今治焼き鳥
- ・味噌汁(味噌味噌)
- ・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
- ・ばて茶
- ・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



- ・さばの安ずし
- ・鯉にんにくのぬた
- ・蒸し鯛
- ・かしきり
- ・田舎ずし
- ・平尾だんご
- ・鯉ろうすい
- ・かつおのたたき
- ・きびなごのはおかつり

- ・こけらずし
- ・こぶずし
- ・ぜんまいの炒め煮
- ・チャーシューの和え物
- ・つがに汁
- ・いももの葉の炒め煮
- ・ごんちん
- ・いもべらあずき
- ・酒粕料理

- ・ねご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平子煮
- ・淡竹とエンドウの煮物
- ・田舎のころばし
- ・暮れの煮物
- ・豆腐の特酢づけ
- ・きらもち
- ・こうじ飯



福岡

がめ煮



博多雑煮



かばちのだんご汁



- ・ぬかみそ炊き
- ・茗荷の水炊き
- ・おきゅうと
- ・かしめし
- ・あらやら漬
- ・博多の煎漬
- ・にぐい
- ・ふなやき
- ・あぶってかも

- ・がめの菜類煮
- ・いも饅頭
- ・餅もち
- ・せんぶき揚げ
- ・鹿肉のすき焼き
- ・瀬高の高菜漬
- ・とうへい鍋
- ・のうさば
- ・みとり鍋

- ・ゆずごしょう
- ・あまぎのかむたけ
- ・くつぎの煮つけ
- ・えびごっこと
- ・べたもち
- ・鯛川なべ
- ・やまごんにゃくの刺身
- ・エッラの唐揚げ
- ・かます寿司





九州農政局「消費者の部屋」パネル展示紹介

佐賀

およごし



つんきーだご汁



ゆきのつゆ



- ・みなんこい
- ・いかのかけ和え
- ・にんじ
- ・だぶ
- ・お茶がい／茶がゆ
- ・須古ずし
- ・のっぺ汁
- ・煮ごみ
- ・がめ煮

- ・むつごろうの磯焼
- ・ゆでだご
- ・筑紫屋のごま醤油かけ
- ・くもすこの煮つけ
- ・栗おこわ
- ・干し柿なます
- ・つがにめし
- ・しゃばの煮つけ
- ・わらすばのみそ汁

- ・あらの煮煮
- ・ふつもち
- ・おこもじの油炒め
- ・冷やしそうめん



長崎

貝雑煮／
船原貝雑煮



ヒカド



ハトシ



- ・むきとわし
- ・津上ソゴロ
- ・にごみ
- ・大村寿司／大村寿し
- ・ろくべえ／大兵衛
- ・屋うどん
- ・ちゃんぽん
- ・いりやき
- ・いざりす

- ・筑前
- ・ぬっぺ
- ・島はじき
- ・かんころ餅
- ・長崎天ぷら
- ・鯛じゃが
- ・バスティー
- ・アルマド
- ・ビーナック豆腐

- ・地獄焼き(五島うどん・島原そうめん)
- ・押し寿司(もろふた寿司)
- ・絶で干し大根とかんぼこの煮物
- ・レモンステーキ
- ・くりつば
- ・対馬そば
- ・つば汁
- ・長崎ミルタセーキ
- ・かんざらし



熊本

からし蒸餃



つばん汁



馬刺し



- ・だご汁
- ・焼酎の甘酢煮
- ・いきなり田子
- ・がね揚げ
- ・南無あげ巻き寿司
- ・阿蘇煮物
- ・赤ど漬
- ・草漬
- ・このしろの煮寿司

- ・豆腐の味噌漬
- ・一文字のぐるぐる
- ・ぶたあえ
- ・巻餅
- ・まぜ飯
- ・たこ飯
- ・かすやせ
- ・こっばもち
- ・シヤクの天ぷら

- ・鯛そうめん
- ・山するめのさんびち
- ・筑前大根(唐切り大根)の煮物
- ・太平燕
- ・とじこ豆／豆腐子
- ・馬肉焼麦
- ・骨かじり
- ・桂獅子



大分

だんご汁



じり焼き



そらきたもち



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

- ・物知りし
- ・たらおさ
- ・とり天
- ・揚げ
- ・がん汁
- ・けんちゃん
- ・鯛焼
- ・石垣もち
- ・ゆでもち

- ・酒まんじゅう
- ・こねり
- ・あいまぜ
- ・ゆずの皮煮
- ・くじやく
- ・あゆうるか
- ・ごまだし
- ・あじの丸ずし
- ・銀料理



宮崎

チキン南蛮



冷や汁



干切り大根(切り干し大根)のまだか漬



- ・煮しめ
- ・角ずし
- ・ふたたびだご
- ・めひかりの唐揚げ
- ・菜豆腐
- ・かっぱ焼
- ・そまげ
- ・鴨ずしー／鴨がゆ
- ・とうきびめし

- ・ぬた芋
- ・お茶の蓮式ぶら
- ・どぶ汁
- ・とりめし
- ・がね
- ・いりこち
- ・地獄の味噌こぼかし
- ・餅のしゅうい
- ・せりのよごし

- ・煮とり鍋／年取り鍋／年越し料理
- ・日向黒皮かぼちゃの煮物
- ・れんこんのすり出し汁／れんこんのぐりぐり汁
- ・七とごずし
- ・めの軒あもれ
- ・おび天
- ・かに巻き汁
- ・ねりくり／ねったば／芋もち
- ・つねぶきの油炒め



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
- ・豚汁
- ・豚味噌
- ・あくまき
- ・じゃんば割
- ・鶏飯

- ・からいもごぼん
- ・からいもねったば
- ・かるかん
- ・げたんは
- ・かしやもち
- ・さつますもじ
- ・揚げ
- ・へちま汁
- ・白糖

- ・ふくれ菓子
- ・猪ブーゲン
- ・三飯
- ・パルミヤ漬
- ・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



もずく丼



- ・中身汁
- ・クーブイリチー
- ・イナムドゥチ
- ・クファジュシー
- ・ゾーミンダシヤー
- ・ラフチー
- ・ターナムディンダク
- ・カーナムーチー
- ・ソーキ汁

- ・イカスミ汁
- ・入参シリシリ
- ・ミヌダル
- ・ミニガーとしみ
- ・チーペーラーンブシ
- ・ナムシラ
- ・ジーマーミ豆腐
- ・足ディビチ
- ・沖鍋そば

- ・ターラダシ
- ・セラヤーチー
- ・ナムタジブットル
- ・ヤファラジュシー
- ・牛汁
- ・イーヤチ
- ・イラギン
- ・セージャー汁
- ・魚イリチー





九州農政局「消費者の部屋」パネル展示紹介

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で紹介しています。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、次世代への継承にお役立てください。

検索方法

【地域検索】【季節検索】【種類検索】【50音検索】

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。一部は郷土料理では動画でも作り方を紹介しています。

※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んでいただき、地域の理解を深めるのにご活用ください。

知る 動画で地域の風景や食文化をお伝えす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