

機能②

AREA STORIES

「うちの郷土料理」サイト内の「AREA STORIES」では、郷土料理ができるまでと、地域の美しい景色や文化、料理に込めた人々の思いを、映像で楽しむことができます。



青森県



宮城県



千葉県



山梨県



長野県



新潟県



福井県



三重県



滋賀県



奈良県



和歌山県



鳥取県



香川県



愛媛県



福岡県



熊本県



宮崎県

今年度は17地域が仲間入りしました！

昨年度の10地域と合わせて、計27地域のAREA STORIESをお楽しみいただけます。

「うちの郷土料理」の取組について

農林水産省では、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化を次世代に継承していくため、様々な活動を行っています。全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化を地域ぐるみで次世代に継承していくことを目的に、令和元年度より「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」Webサイトを開設しています。ご家庭での調理や外食・中食企業等でのメニュー化など、様々な場面で是非ご利用ください。

令和元年度 10 道府県

令和2年度 17 県追加

令和3年度 47 都道府県 完成予定!

うちの郷土料理 - 次世代に伝えたい大切な味 -

URL https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/



うちの郷土料理

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/

農林水産省

うちの郷土料理

次世代に伝えたい大切な味



福岡県



ぬかみそ炊き

青魚をさばき、醤油やみりんなどで煮る。そこに代々受け継がれてきたぬか床を加えて炊くことで旨味が染み込む。

鳥取県



いぎす

えごのりと呼ばれるいぎす草（海藻）を煮溶かし、固めたもの。酢味噌や辛子醤油などにつけて食する。

和歌山県



おかいさん(茶がゆ)

山の多い地域でとても貴重だった米。少ない米でも満腹になるようにと生まれた茶粥のこと。

宮崎県



冷や汁

魚と味噌を焼いたもののだし汁を加えて冷たくした汁を、きゅうりをのせた麦飯にかけて食べる。

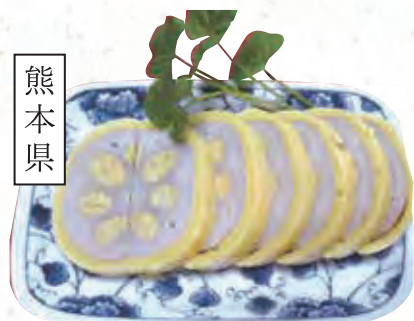
奈良県



柿の葉寿司

塩で締めたサバを酢飯と一緒に柿の葉で包んだ押し寿司。一晩置くことで、独特の風味が出て美味しくなる。

熊本県



からし蓮根

味噌と和辛子をまぜてれんこんの穴に詰め、衣をつけて油で揚げたもの。惣菜や酒のつまみとなる。

愛媛県



ふくめん

こんにやくを細く切って煮たものをお皿に盛り、四季を表す4色のそばろやネギなどを盛り付けるハレの日の料理。

機能①

SEARCH & MENU

「うちの郷土料理」サイト内の「SEARCH&MENU」を使って、気になる郷土料理を見つけたり、画像やレシピをチェックできます。

地域で検索

季節で検索

料理の種類で検索

五十音で検索

今年は
+17地域!

「うちの郷土料理」に
新しく仲間入りした
郷土料理をご紹介します!

ほうとう

山間で米に代わる主食として親しまれてきた。ほうとうめんを、たっぷりの具材と共に味噌仕立てに煮込んだもの。

山梨県



青森県



けの汁

精進料理で「津軽の七草がゆ」とも呼ばれる。根菜やきのこなどを細かく刻み大鍋で煮て、作り置きする保存食でもある。

福井県



へしこ

サバなどの魚の内臓をとりだして塩漬けし、さらに糠漬けにした長期保存食。

宮城県



おくずかけ

彼岸やお盆の時期に食べる精進料理。野菜や豆腐などをしいたけの戻し汁で煮込み、白石温麺を加えて、くず粉でとろみをつける。

長野県



のっぺ

里芋を主材料とし、野菜やきのこなどを薄味で煮てとろみをつけたもの。彩りにさやえんどうやとまめ(サケの卵)を使う。

千葉県



なめろう

魚のたたき的一种。主に、アジに味噌、ねぎ、しょうがのみじん切りなどを混ぜ、粘りがでるまでたたく。

三重県



あらめ巻き

乾燥させたあらめ(海藻)を水で戻してから、イワシやサンマなどを包むように巻き、醤油、砂糖、酒などで煮つける。

新潟県



ふなずし

元々は魚を長期保存するための加工法から生まれた古来のすしの一つ。塩漬けたフナと米を漬け込み発酵させたもの。

滋賀県



あんもち雑煮

白味噌に根菜やあんこ入りの丸もちを入れる雑煮。家庭円満の願いを込めて根菜は輪切りにする。

香川県

