

「第2回 日本全国こども郷土料理サミット」作品集

- ・開催概要
- ・司会プロフィール
- ・審査員プロフィール
- ・ブロック選抜者9名の作品
- ・審査結果
- ・各賞、及び審査基準について
- ・佳作作品
- ・運営事務局より



日本全国こども郷土料理サミット 運営事務局

電話番号：03-6450-1257

住所：〒105-0003 東京都港区西新橋2-33-4 プレイアデ虎ノ門9階

(ロケーションリサーチ内)

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

開催概要

平成26年11月24日（月・振替休日）、東京都渋谷区の国連大学で「第2回 日本全国こども郷土料理サミット」（主催：農林水産省）が開催されました。

平成26年7月中旬から10月初旬の応募期間に日本全国の小学校4年生～6年生より寄せられた多数の応募作品より、書類審査による1次選考を経て、北海道・東北・関東・北陸・東海・近畿・中国四国・九州・沖縄の9ブロック選拔者を決定。各ブロックの代表プレゼンターが国連大学へ集結し、それぞれのふるさとや家庭の郷土料理について発表を行いました。当日は、サミットの理解をより深めるため、全国の郷土料理についてゲーム感覚で楽しめる「クイズラリー」コーナーや、子どもたちが発表した9料理の試食体験、そして、各ブロック佳作作品の発表も実施されました。

本サミットは農林水産省「日本食・食文化の世界的普及プロジェクトのうち郷土食継承のための青少年への情報発信事業」の一環として行われました。

開催日時	平成26年 11月24日（月・振替休日）13:30～17:30
会場	国連大学
司会	後藤 繁榮 氏（NHK「きょうの料理」）、龍野 優子 氏（元NHK新潟放送局キャスター）
審査員	審査員長 熊倉 功夫 氏（静岡文化芸術大学 学長、「和食」文化の保護・継承 国民会議 会長）
	審査員 柳原 尚之 氏（江戸懐石近茶流嗣家、柳原料理教室 副主宰）
	ほりえ さわこ 氏（料理研究家、栄養士）
	清 絢 氏（食文化研究家）
主催	農林水産省
後援	読売新聞社、NHKインターナショナル
協力	「和食」文化の保護・継承 国民会議

司会プロフィール、審査員プロフィールに続き、ブロック選拔者9名の発表用紙を紹介いたします。

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

司会プロフィール

後藤 繁榮 氏（NHK「きょうの料理」）

1975年NHK入局。鳥取、富山、札幌、東京アナウンス室で勤務。現在、NHK日本語センター。Eテレ「きょうの料理」を担当して15年目。著書に『きょうの料理のヒミツ』（平凡社）などがある。

龍野 優子 氏（元NHK新潟放送局キャスター）

ニュース番組・情報番組のキャスター、FMラジオ番組のパーソナリティ、音楽会、講習会等公開録画番組司会の他、リポーター、ナレーション等幅広く行う。新潟県出身。東京都在住。一児の母。箏曲山田流師範。

審査員プロフィール

- 審査員長** 熊倉 功夫 氏（静岡文化芸術大学学長、「和食」文化の保護・継承 国民会議 会長）
- 日本文化史・茶道史を専門とする歴史学者であり、文学博士。
- 日本食文化のユネスコ無形文化遺産登録の際には検討会会長を務める等、日本の伝統的な食文化の保護・継承に取り組む。
- 審査員** 柳原 尚之 氏（江戸懐石近茶流嗣家、柳原料理教室 副主宰）
- 父・近茶流宗家 柳原一成氏とともに、柳原料理教室にて日本料理や茶懐石の研究指導にあたる。
- 日本の伝統行事や縁起食への造詣が深く、日本の食文化や伝承料理普及のための活動をしている。
- NHK「今日の料理」等に出演。
- ほりえ さわこ 氏（料理研究家、栄養士）
- 祖母・堀江泰子、母・堀江ひろ子とともに母娘3代料理研究家。
- 中学のころより祖母の主催する料理教室に通い、女子栄養大学卒業後はイタリア、韓国へ料理留学し、家庭料理を学ぶ。
- 現在2児の母。
- 清 絢 氏（食文化研究家）
- 学生時代より、郷土の食文化についてのフィールドワークや執筆活動を開始。
- 地域に伝承される郷土食や農山漁村の食生活を調査、食に関する執筆や講演活動を行っている。
- 農林水産省 食文化活用創造事業 検討委員などをつとめ、広報誌『aff』にて「味わいふれあい出会い旅」を連載中。

【北海道ブロック代表】

札幌市立円山小学校 6年生 赤祖父 ゆず香さん
発表した郷土料理「ジンギスカン」



第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたのふるさとや家の郷土料理を聞いてみよう！

おうちの人や、近所の人、学校の先生や給食の栄養士さんや、料理店の人、農家の人など・・・

周りの人に郷土料理について聞いて、書いてみましょう。

だれ き 誰に聞きましたか？
 りょうり なまえ 料理の名前
 りょうり どのような料理でしたか？（食 材、季節、行事、誰と、どこで食べる料理なのかなど）

★	母	● 石狩鍋		鮭の身・頭・アラを味噌仕立てにした鍋。 漁師が船の上で作ったのかツレーツ。
★	父	● スープカレー		スープ状のカレーに鶏肉と大きく切った野菜 が入っている。カレーはご飯にかけずに食べます。
	祖母 (調理師)	● いくら丼		秋に生筋子を買って、自宅でほぐし、正油漬けにする。 丼いっぱい、いくらをのせて家族で食べます。
	担任の 島内先生	● ちゃんちゃん 焼き		鮭と玉ねぎ、キャベツ等を味噌とバターで鉄板で 焼く。秋に庭や浜辺でみんなで食べます。
★	栄養教諭の 小松田先生	● 豚 丼		70年位前に帯広で誕生。甘辛ダレに豚肉を からめて、ご飯にもダレをかけ丼にのせ食べます。
★	姉	● エスカロップ		根室市が発祥。竹の子入りバターライスにトンカツ その上にデミグラスソースがかかっている。

★の料理は、昨年給食で郷土料理として出ました。 ★ 今年

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたが大好きで自慢したい郷土料理！

あなたが、大好きで自慢したい！と思う郷土料理はなんですか？その理由も教えてください。

きょうどりょうり なまえ
郷土料理の名前

•ジンギスカン



7/26 松尾ジンギスカン

使い捨ての鍋

だいす じまん おも りゆう
大好きで自慢したい！と思う理由



- 1 ジンギスカンも焼く鍋は、中央が凸状で盛り上がり、特徴的
- 2 肉汁が野菜に染みて、焼き肉では味わえない美味しさ
- 3 タレの「復付け」と「味つけ」の食べ方や「箸のみ風」で色々な味を楽しめる
- 4 お花見・キャンプ・火炊事遠足など、みんなで楽しく食べられる（孤食を防ぐのに最適）
- 5 祖母から母に伝わったフルーティーな甘口タレは私のイチオシ（秘伝のタレ）
- 6 羊肉は低カロリーで、食べると体がポカポカになる（ダイエットや老化防止にも good!）

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

きょうどりょうり しら
郷土料理を調べてみよう

きょうどりょうり ふか しら
郷土料理をもっと、深く調べてみましょう。

まえのページで書いた「あなたが自慢したい郷土料理」。料理を教えてください。誰からいつ習ったのでしょうか？

また、作るときに、どう思っ作っているのでしょうか？聞いてみましょう。

●〈昔のこと〉祖母の話

・お正月やお盆に親戚が集まる前日は再会を楽しみに自家製タレを作っていた。
・秘伝のタレを作してほしいとリクエストされ、嬉しく思いながら作っていた。(料理の喜び)



●〈今のこと〉母の話

シンギズカンを食べる回数が減り、寂しさを感じ、郷土料理を伝えたいと想いを持ち、祖母から伝わった秘伝のタレを、一緒に料理しながら伝えようとしてくれている(継承)

お店で売っている肉

つくりかた き
作り方を聞いてみましょう。(食材、分量、調理手順、調味料、何人分なのかなど)

●材料 4人分 タレの分量

ラム肉	800g	正油・酒	各50cc
玉ねぎ	1個	リンゴ・玉ねぎ	各1/2個
カボチャ	1/8個	オレンジ	1個
もやし	1袋	はちみつ	30g
ピーマン	3個	にんにく・生姜	各5g
キャベツ	1/4個	白ゴマ・みそ	各大さじ1

具：大皿にラム肉と切った野菜を盛り付ける。

タレ：①オレンジは絞る。リンゴと玉ねぎは一口サイズに切る。
②すべての材料をミキサーで混ぜ合わせる。
③②をコトコト30分煮つめる。
④一晩寝かせて出来上がり。

・お肉を焼いて、タレに付けて食べる。
・自家製のタレに2～3時間漬けて込んで焼くのもOK。



秘伝のタレ

おばあちゃんから伝わる

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理!

日本全国のお友達にむけて、郷土料理を紹介しよう。

補足用シート (写真や絵、文字でもっと表現したいことがあれば、自由に書いてみましょう。)

※本紙1枚のみ (コピー使用不可)



カメラ
パチリ

ゆるキャラの「ジンくん」

色々な鍋

● <ジンギスカン鍋が消えた>

- 昔 ジンギスカン鍋が一家に一台
- 今 食べる回数も減ったのが現状

そこで 多くの人に食べてもらえるように
鍋に工夫
使い捨て・かわいい・油を落とす



(一般型)



(北海道型)



(KITTY)



(簡易型)

● <ジンギスカンアンケートを実施>

- 65人にアンケート(友達・先生・町内会)
- 問 ジンギスカン鍋で食べるか?
- ジンギスカン鍋を使う…… 5人
- 使わない…… 48人
- 時々使う…… 12人

今はホットプレートが主流

● <学校給食でのジンギスカン>

栄養教諭の小松田先生の話

- ・昨年、今年は1学期終業式前日に郷土料理として提供
- ・羊肉は主に体を作る食品
- ・中国料理の「鍋羊肉」がヒントになっている

(コウヤンロウ)

● <ジンギスカンを守りたい!>

- ・9/30 ジンギスカン応援隊に参加
- ・ジンギスカンの歴史や応援隊の活動を勉強
- ・150人の応援隊とジンギスカンを楽しく食べた。
- ・今後も応援隊に積極的に参加したい

「ジンギスカンを守りたい」



【東北ブロック代表】

仙台市立八幡小学校5年生 岡本 朱里さん
発表した郷土料理「おくずかけ」



第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたのふるさとや家の郷土料理を聞いてみよう！

おうちの人や、近所の人、学校の先生や給食の栄養士さんや、料理店の人、農家の人など・・・

周りの人に郷土料理について聞いて、書いてみましょう。

だれ き 誰に聞きましたか？
 りょうり なまえ 料理の名前
 りょうり どのような料理でしたか？（食 材、季節、行事、誰と、どこで食べる料理なのかなど）

● 栄養教諭

● きじ肉のお雑煮

● おじさんが狩猟をしていたので、お雑煮の肉はきじが入っていた。他の具材は秋に収穫して土の中に保存しておいた大根と人参。今も実家で続く料理とのこと。

● 祖母

● ずんだもち

● 枝豆をすりつぶして砂糖、塩を加えてあんにしたものをもちにからめた和菓子。お盆、彼岸に食べることが多い。

● 母

● 牛タン焼き

● 太平洋戦争後、食材のとぼしい時代に生まれた仙台名物。炭火で焼くので風味がよい。牛タン屋で食べる。

● 母

● はらこ飯

● 秋に川へそよしてきた鮭と新米を使った炊き込みご飯。鮭の煮汁で炊いたご飯の上に切身のハラコ（イクラ）のしょう油漬けをのせて頂く。



きじ肉のお雑煮



ずんだもち



牛タン焼き



はらこ飯

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたが^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい郷土料理！

あなたが、^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい！と思う郷土料理はなんですか？その理由も^{おも}教えて^{きょうどりょうり}ください。

きょうどりょうり なまえ
郷土料理の名前

● おくずかけ



^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい！と思う理由

● 毎年お盆に入ると祖母は仏様へのお供えとしておくずかけを作ります。おくずかけとはたっぷりの季節野菜を干しいたけの戻し汁で煮て白石市名産の「白石湿麺」を加え、とろみをつけて頂く精進料理です。私は祖母の作るおくずかけが大好きです。のどごしがツルツルとしているのでいとこの赤ちゃんも喜んで食べています。愛情たっぷりの栄養たっぷりの祖母の味、宮城の味をみなさんにも食べてもらいたいです。



第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと＆わが家の郷土料理！

きょうどりょうり しら
郷土料理を調べてみよう

きょうどりょうり ふか しら
郷土料理をもっと、深く調べてみましょう。

まえのページで書いた「あなたが自慢したい郷土料理」。料理を教えてください。誰からいつ習ったのでしょうか？

また、作るときに、どう思って作っているのでしょうか？聞いてみましょう。

● 祖母から母が高校生の頃に教わったそうです。昔、母が病気で食欲が無いと祖母はよく「おくずかけ」を作ってくれたので、母にとって思い出深い料理だそうです。母は「おくずかけ」を作る時、祖母の味に近づく様に何度も味見しながら作るのよと話していました。今度の週末、母に教わりながら祖母に作らせてあげておどろかせたいなあと思っています。

おばあちゃん おいしい料理
ありがとう♡



つく かた き
作り方を聞いてみましょう。(食材、分量、調理手順、調味料、何人分なのかなど)

● 材料 4人分	白石温麺 2束	こんにゃく 1/4枚	作り方 🍄	1. 温麺はゆで上げておく。干しいたけは千切り、なす、人参は千切り、里芋は一口大、油あげ、こんにゃくは短冊切り、さやいんげんはななめ切りで準備しておく。
	干しいたけ 3枚戻し汁	まめふ(水で戻す) 10g		2. 鍋に干しいたけの戻し汁と調味料、野菜類を入れて中火で煮る。1とまめふを入れて味を整えたら弱火にして水と片栗粉を少しずつ入れとろみをつける。
	なす 2本	しょうがみょうが 適宜		3. 器に入れておろししょうが千切りみょうがをのせていただきます♡
	人参 1/3本	しょう油 大さじ2		
	さやいんげん 4本	料理酒 大さじ1		
	里芋 3コ	みりん 小さじ2		
	油あげ 1/2枚	水と片栗粉 適宜		

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

にほんぜんこく ともだち きょうどりょうり しょうかい
日本全国のお友達にむけて、郷土料理を紹介しよう。

ほぞくよう しやしん え もじ ひょうげん じゆう か
補足用シート（写真や絵、文字でもっと表現したいことがあれば、自由に書いてみましょう。）

ほんし まい しょうふ か
※本紙1枚のみ（コピー使用不可）



しろいしうーめん 白石温麺の歴史

今から400年程前、白石城下に鈴木味右門という人がおり、父の胃病を心配し、負担にならない食べ物を考えていたところ、旅をしていた僧から油を使わない麺の作り方を教えてもらいました。早速、父に作って食べさせたところ、たちまち病気が良くなったそうです。白石城主の片倉小柳公は親孝行の温かな心をたたえてその麺を**温麺**と名づけました。現在でも赤ちゃんの離乳食や病中病後の食事として用いられています。



おくずかけができました!!

9月22日「お彼岸にちなんで」ということでおくずかけが給食に登場しました!!校内調理なので温かい内に頂きました。じゃが芋、ゴボウを入れた具だくさんのおくずかけでした。



食材王国みやぎ

海、山、里の幸が豊かな**宮城**。代表的な食材を紹介します。

春 そら豆 仙台イチゴ 本マクロ アナゴ 三陸ワカメ	夏 紫ウニ 仙台ちや豆 (枝豆) デリシャストマト ホヤ マンボウ
秋 サンマ 戻りカツオ 金華サバ ササニシギ ひとめぼれ	冬 カキ 塩釜ひきしもの (マグロ) 仙台曲がりネギ ちぢみほうれん草 仙台せり

【関東ブロック代表】

千葉県立西小中台小学校5年生 遠藤 なゆさん

発表した郷土料理「太巻き祭りずし」



第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたのふるさとや家の郷土料理を聞いてみよう！

おうちの人や、近所の人、学校の先生や給食の栄養士さんや、料理店の人、農家の人など・・・

周りの人に郷土料理について聞いて、書いてみましょう。

誰に聞きましたか？ 料理の名前 どんな料理でしたか？（食材、季節、行事、誰と、どこで食べる料理なのかなど）

- | | | |
|-----------------------|------------------------|--|
| ● 太巻き祭りずし
教室の石橋先生 | ● 太巻き祭りずし | ● 古くから冠婚葬祭や集まりのごちそうとして受け継がれてきた千葉県上総地方を中心の郷土料理。 |
| ● お母さん | ● いわしのごま漬 | ● 九十九里海岸でたくさんとれるいわしを長く保存するのに作られる。ふだんのおかずや行事食で食べる。 |
| ● お母さん | ● ゆで落花生 | ● 千葉を代表する生産量第1位の名産物。新物の落花生を塩ゆでしたもの。 |
| ● お父さん | ● なめろう | ● 新鮮なアジやイワシを使って元々は漁師さんが船上で作った料理。あまりにもおいしくてお皿をなめまわしてしまうところから「なめろう。」 |
| ● お父さん | ● さんが焼き | ● 「なめろう」をハンバーグ状に焼いたもの。 |
| ● 親せきのおじさん
(木更津在住) | ● あさりぐし
(竹串にさしたあさり) | ● 木更津の海は貝がたくさんとれたのでどこの家庭でも甘辛く貝を煮て竹串にさして食べた。 |

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたが^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい郷土料理！

あなたが、^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい！と思う郷土料理は^{おも}なんですか？その理由も^{きょうりょうり}教えてください。

きょうりょうり なまえ
郷土料理の名前

●太巻き祭りずし



だいす じまん おも りゆう
大好きで自慢したい！と思う理由

- 4年生のときに千葉について発表する授業がありました。
わたしは千葉の野菜などをあつかう農協のお店に行きました。
そこで初めて見た「太巻き祭りずし」があまりにもきれいで太巻き祭りずし
について発表することにしました。
実際、太巻き祭りずしの教室に参加して体験しました。
先生からのお話で千葉の食材を使い(千葉千産)、絵柄によって四季を
感じることができると教えてもらいました。



千葉の人にはもちろん、全国の人、世界中の人に見ても食べても楽しめる太巻き祭りずしを知ってほしい!!

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

きょうどりようり しら
郷土料理を調べてみよう

きょうどりようり ふか しら
郷土料理をもっと、深く調べてみましょう。

まえのページで書いた「あなたが自慢したい郷土料理」。料理を教えてください。誰からいつ習ったのでしょうか？

また、作るたびに、どう思っ作っているのでしょうか？聞いてみましょう。

●私が参加した太巻き祭りずし教室の石橋先生は東京生まれの船橋育ちで太巻き祭りずしとは縁のない環境でした。栄養士の短大での調理実習で初めて太巻き祭りずしと出会ったそうです。

★その時に習った先生が当時農家に伝わる

太巻き祭りずしを初めてレシピにした龍崎英子先生とのことでした。

太巻き祭りずしを 石橋先生
巻くのが大好きで
昔の人が考えた素朴だけれども
創意工夫された太巻き祭りずしを
大事にしていきたい。



つく かた き
作り方を聞いてみましょう。(食材、分量、調理手順、調味料、何人分なのかなど)

- すし飯…(白)350g・(桃)250g ①桃色のすし飯を5等分してそれぞれ $\frac{1}{2}$ ののりに広げる。
- 紅しょうが… 5g ②それぞれ中の具材を変えながら5本のしずく型の葉を作る。
- しいたけ甘煮… $\frac{1}{2}$ 枚 ③ $\frac{1}{4}$ ののりでかんぴょうをはさみ柄を作る。
- 野沢菜…1本・桜えび…5g ④厚焼き卵の上に白すし飯を広げ5本の
- 煮かんぴょう…5本 ⑤溝をつけて5本の葉を置く。
- のり $\frac{1}{2}$ 5枚・のり $\frac{1}{4}$ 1枚 ⑥すだれごと持ち上げ中心にねじったかんぴょうを
- 厚焼き卵…1枚 ⑦入れて柄を立て白すし飯を補いながら巻きあげる。



第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

日本全国のお友達にむけて、郷土料理を紹介しよう。

補足用シート（写真や絵、文字でもっと表現したいことがあれば、自由に書いてみましょう。）

※本紙1枚のみ（コピー使用不可）

● 太巻き祭りずしとは…

千葉県の上総地方を中心にお祝い・お祭りなどの時に作られ「ずしつけ名人」と呼ばれる高齢の男性が主として作っていたそうです。女性はずし飯を作ったり、かんぴょうを煮たりのお手伝いだけでした。戦後食料が豊かになり女性により様々な美しい文様が作り出されたそうです。

平成19年に農林水産省により「農村漁村」の郷土料理100選に選ばれました。

全国9位の米どころの「千葉のお米」と東京湾で養殖された「江戸前のり」卵焼き材料の「鶏卵」や具となる「葉物野菜や漬物」など、千葉の恵みをたっぷり使用した千葉の欠かすことのできない郷土料理。

〈千葉のお米ホームページ参考〉

初めて作った
「もみじ」の太巻き祭りずし
ワクワク
ドキドキ♡



石橋先生
と私



授業で発表
した内容



【北陸ブロック代表】

南魚沼市立五日町小学校 5 年生 五十嵐 渉里さん
発表した郷土料理「あんぼ」



第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたのふるさとや家の郷土料理を聞いてみよう！

おうちの人や、近所の人、学校の先生や給食の栄養士さんや、料理店の人、農家の人など・・・

周りの人に郷土料理について聞いて、書いてみましょう。

だれ き 誰に聞きましたか？
 りょうり なまえ 料理の名前
 りょうり どんな料理でしたか？（食 材、季節、行事、誰と、どこで食べる料理なのかなど）

● 母	● 笹団子	● あんの入ったヨモギ団子を笹の葉でくるみ、スゲまたはイワサのひもでしばりむした和菓子。
● 祖父	● 棒だら煮	● お祭りお盆の行事食として食べる。棒だら煮は保存でき、山のくらしでは貴重な食べ物だった。
● 母・祖父・祖母	● きりざい	● きりは切ること、ざいは野菜の菜のことを表し、野菜を糸田かく切って、ませ合わせるという意味。昔、納豆はごちそうだった。
● 祖母	● えご	● おぼんに食べる。くるみをませることもある。
● 祖母	● にいな	● 野沢菜をつけたものをやわらかくにて食べる。
● 祖父	● ちまき	● もち米と笹の葉2枚でできる。味がないのできなこで食べる。もち米と笹の葉で包んでわらで結んでふかして食べる。

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたが^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい^{きょうどりょうり}郷土料理！

あなたが、^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい！と思う^{おも}郷土料理は^{きょうどりょうり}なんですか？その^{りゆう}理由も^{おし}教えてください。

^{きょうどりょうり} 郷土料理の^{なまえ}名前

● あんぽ



^{だいす} 大好きで^{じまん}自慢したい！と思う^{おも}理由^{りゆう}

- あんぽは旬の野菜、特に大根菜を入れるお団子料理です。昔は「やく(焼き)もち」とも言っていたそうです。長野県の「おやき」に似ていますが、おやきは小麦粉、あんぽはお米を使うところが違います。お米は日本一美味しい南魚沼産コシヒカリです。お米も大根菜もおじいちゃんが育てています。これらを使って、おばあちゃんが作るあんぽは最高に美味しいです。

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

きょうどりょうり しら
郷土料理を調べてみよう

きょうどりょうり ふか しら
郷土料理をもっと、深く調べてみましょう。

まえのページで書いた「あなたが自慢したい郷土料理」。料理を教えてください。誰からいつ習ったのでしょうか？

また、作るときに、どう思って作っているのでしょうか？聞いてみましょう。

- 私は、おばあちゃんが作ってくれる「あんぼ」が大好きです。なかみは、大根菜とあんこです。私は大根菜の方が好きです。おばあちゃんには、ひいおばあちゃんから習ったそうです。私たちに食べさせるために一生懸命作ってくれます。食べてくれる人が「美味しい」と言うを、うれしいと言っています。

つく かた き しょくざい ぶんりょう ちょうりてじゆん ちょうみりょう なんにんぶん
作り方を聞いてみましょう。(食材、分量、調理手順、調味料、何人分なのかなど)

● 材料 18～20こ分

生地：上新粉 500g、白玉粉 220g、
よもぎ 100g、ごはん 130g

熱湯 600cc

あん：ゆでた大根菜 460g、みそ 1カップ、
油 大さじ 2、みりん 大さじ 1

● 生地の作り方

- ① 上新粉と白玉粉をよく混ぜ、熱湯を入れてこねる。
- ② ①にゆでたよもぎを入れ、さらにこねる。
- ③ ②にごはんを入れ、残ったお湯を少しずつ入れて、しっとりするまで、30分くらいこねる。
- ④ 玉子くらい大きさに分け、30分くらいおく。



あんぼちゃん

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

にほんぜんこく ともだち きょうどりようり しょうかい
日本全国のお友達にむけて、郷土料理を紹介しよう。

ほそくよう しょうしん え もじ ひょうげん じゆう か
補足用シート（写真や絵、文字でもっと表現したいことがあれば、自由に書いてみましょう。）

ほんし まい しょうふ か
※本紙1枚のみ（コピー使用不可）

●あんの作り方

- ①大根菜をゆでて刻む。
- ②フライパンに油をしき、大根菜を入れていため、みそで味付けをする。



●は上げ

- ①生地を平らにのばし、その中にあんを入れ、丸くなるように口をしっかりとめる。

- ②3、1、とうしたお湯に入れゆでる。

- ③フライパンに油をしき、焼き目をつける。オーブンやホットプレートを使ってもよい。



●南魚沼市食生活改善推進委員の人たちにインタビュー

Q1、あんぼはいっ作られるようになった？

A、明治ぐらいから。

Q2、あんぼの特ちょうは？

A、くずまいで作っていること。お米がかけてもくずになっても大事にお米を使う知恵。

Q3、あんぼとおやきのちがいは？

A、原料。あんぼはお米。おやきは小麦。 ということ？

Q4、今の作り方とのちがい

A、昔はオーブンとかかかなかったから、いり子を使っていたこと。

Q5、今の食べ方とのちがい

A、今は出来上がったあんぼをラップなどにまいて保存するけれど、昔は笹をまいていた。笹の殺菌作用を活用していた。



へえ～そうだったの？

【東海ブロック代表】

大府市立石ヶ瀬小学校 6 年生 中尾 清敏さん
発表する郷土料理「鬼まんじゅう」



第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたのふるさとや家の郷土料理を聞いてみよう！

おうちの人や、近所の人、学校の先生や給食の栄養士さんや、料理店の人、農家の人など・・・

周りの人に郷土料理について聞いて、書いてみましょう。

だれ き 誰に聞きましたか？
 りょうり なまえ 料理の名前
 りょうり どのような料理でしたか？ (食材、季節、行事、誰と、どこで食べる料理なのかなど)

● 祖母

● おこしもの

● 米粉・色粉を熱湯でこねて形どり蒸す。
おひなさまに、お供えする。

● おじさん

● 五平もち

● ごはんを練って、ほせにわらじ型につける。
焼いてから、みそをぬり、また焼く。 梅のこと！

● おばさん

● 味噌煮込みうどん

● ハ丁みそと、かつを節のだしに小麦粉と水だけで作った麵を煮込む。とろ肉・たまご・油あげ・ネギを入れる。

● 母

● 味噌おでん

● 豆みそを、だし・砂糖・酒・みりんでのばし、おでんにかける。

● 父

● ひつまぶし

● うなぎのかば焼きを細かくきざんでごはんに乗せる。
三色食べで有名。

● 祖父

● 菜めし

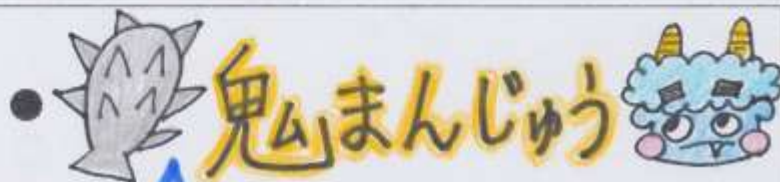
● 大根の葉を細かくきざんで、油で炒める。
ごはん混ぜる。昔、東海道の旅人に人気！

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたが大好きで自慢したい郷土料理！

あなたが、大好きで自慢したい！と思う郷土料理はなんですか？その理由も教えてください。

きょうどりょうり なまえ
郷土料理の名前



僕の住む大府市では、秋になると
どこの家庭でも『鬼まんじゅう』を作て食べる！



だいす じまん おも りゆう
大好きで自慢したい！と思う理由

● 鬼まんじゅうは、さつま芋を使ったお菓子。僕でも作れる！

● さつま芋の生産量は全国トップ10に入る！！

● 地産地消で、ビタミンC & カルシウムが豊富。食物繊維たっぷり！満腹になるお菓子。

● 大府市の保育園・小・中学校では、給食に出る！

● 作り方がとても簡単！保育園・小学校では、作り方を教えてもらえます。

4日(金)
「秋のみかたを味わう学校給食の日」
大府市産新着なしや愛知県産の
食材がたくさん入っているハンバーグ
を使います。
17日(木)
おにまんじゅう

愛知県大府市
「健康づくり」キャラクター
おふちゃんマーク
愛知県の郷土料理
健康増進効果あり

17 本
にくみソース
(ソフトめん)
牛乳
れんこんサラダ
やさしいレタス
おにまんじゅう

郷土料理 No.1

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

きょうどりょうり しら
郷土料理を調べてみよう

きょうどりょうり ふか しら
郷土料理をもっと、深く調べてみましょう。

まえ
前のページで書いた「あなたが自慢したい郷土料理」。料理を教えてください人は、誰からいつ習ったのでしょうか？

また、作るたびに、どう思っ^{おも}て作^{つく}っているのでしょうか？聞^きいてみましょう。

- 【先祖代々の伝承】●母より小さい頃から一緒に楽しみながら作り、習った。
- 母も祖母に教わり、おやつに作ってもらっていた。僕の喜ぶ笑顔！愛情 いっぱい！
- 【地域の方からの伝承】●保育園では、行政として魁まんじゅうの伝承を行っている。
- 地域の方々が毎年10月保育園に来て、僕達の育てたさつま芋を使用して一緒に作ります。小学校でも作りました。僕も、伝えていきたい。



つく かた き
作り方を聞いてみましょう。(食材、分量、調理手順、調味料、何人分なのかなど)

- **材料** (6~7個) ● さつま芋 400~450g ● 砂糖 100~120g ● 小麦粉 120g ● 塩 適量
- 作り方**
 - ① さつま芋は、皮をむいて1cm角に切る。② 切ったさつま芋を1時間位、塩水につける。
 - ③ 水を切ったさつま芋に砂糖を加えておく。 **point** アク抜き&甘さを引き出すため。
 - point** 水分を出すため。 ④ ふるった小麦粉を加え、まぜる。
 - ⑤ 成形し、蒸し器で12分ほど蒸す。 → **完成** ✨

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

日本全国のお友達にむけて、郷土料理を紹介しよう。

補足用シート（写真や絵、文字でもっと表現したいことがあれば、自由に書いてみましょう。）

※本紙1枚のみ（コピー使用不可）

● **【愛知県のみのよび名】** **昔** 芋まんじゅう → 芋ういろ → 鬼まんじゅう **今**

【生産量】 愛知県 **トップ10** に入る。

【秋】 ・ **いも** を食べよう！ エネルギーとなる炭水化物が豊富！
体の調子を整えるビタミンC & ミネラルも豊富！
おなかをキレイにして、便秘予防！

【5月】 さつま芋苗植え → **【10月】** 芋堀り → 切る → 成形 → 蒸す → 完成

いただきます！



【近畿ブロック代表】

大阪市立扇町小学校5年生 松代 夏子さん

発表した郷土料理「関西風白みそ雑煮」



第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

農家の平野さん
(地元で有名)

あなたのふるさとや家の郷土料理を聞いてみよう！

おうちの人や、近所の人、学校の先生や給食の栄養士さんや、料理店の人、農家の人など

周りの人に郷土料理について聞いて、書いてみましょう。



誰に聞きましたか？ 料理の名前 どんな料理でしたか？ (食材、季節、行事、誰と、どこで食べる料理なのかなど)

● 吹田の農家
平野さん

● たて焼屋さん
山口さん

● お母さん

● 学校の山名先生

● 山名先生

● 地元の料理人
むろたさん

● おぞう煮

● たて焼き

● おごのみ焼き

● ぎつねうどん

● かやくご飯

● ハツハツなべ

● 関西では、丸もちと白みそのぞう煮を作ります。給食で小さな丸もちと金時にんじん入りのぞう煮がです。

● タコのかわりにウィンナーや伝とう野菜を入れる「バジ玉」もあります。オリーブ油と塩で食べます。

● ただし、たまで小麦粉、キャベツと具には肉やイカなどで好きなものを入れて焼きます。

● 給食では、とろろこんぶを入れて「なにわうどん」という名前です。とろろとしておいしいです。

● やくみを加えるという意味で「加薬」という字を書きます。

● くじらの肉とろじもの水菜(みずな)で作ります。みずなのシャキシャキした歯でたえから「ハツハツ」となりました。



第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと＆わが家の郷土料理！

あなたが^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい郷土料理！

あなたが、^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい！と思う郷土料理はなんですか？その理由も^{おも}教えてください。^{きょうどりようり}

吹田くわいを
育てました。



きょうどりようり なまえ
郷土料理の名前

● 関西風 白みそぞう煮

育てている
天満菜



だいす じまん おも りゆう
大好きで自慢したい！と思う理由



- 丸もちとホクホクした吹田くわいがみそと合て、
とてもおいしかったです。

給食では、ちらしずしやごまめとの組み合わせでした。
地いきでとれる伝統野菜をたくさん入れました。
日本中の、世界中のみんなにぜひ食べてほしいです。

給食の
お正月まで



ちらしずし、ぞう煮、ごまめ
(26年1月9日)

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

たこやきの
山口さん



きょうどりょうり しら
郷土料理を調べてみよう

きょうどりょうり ふか しら
郷土料理をもっと、深く調べてみましょう。



天満菜は
タネから
育てました。

まえのページで書いた「あなたが自慢したい郷土料理」。料理を教えてください。誰からいつ習ったのでしょうか？

また、作るときに、どう思っ作っているのでしょうか？聞いてみましょう。

- 吹田くわいの作り方を伝えに来ていただいた平野さんに教わりました。この地方では、むかしから吹田くわい入りの白みそや焼きを作るそうです。

吹田くわいは、この地方の名産品で、学校では、バケツ栽培で育てています。夏に白い花が咲きます。花言葉は「よい芽が出る」で、お正月に食べるえんぐもんです。少しにかいですが、素揚げにするとホクホクしてとてもおいしくて、形がかわいいので大好きです。

収穫した
吹田くわい



つく かた き
作り方を聞いてみましょう。(食材、分量、調理手順、調味料、何人分なのかなど)

- (材料 3~4人分)

丸もち 3~4玉
さといも 80g
田辺だいこん 100g
金時じんじん 50g
吹田くわい 20g
天満菜(大阪3区) 30g
白みそ 50g

赤みそ 20g
かつおぶし 8g
だしんぶ 5g
塩、油 適量

なにわの
伝とう野菜

(作り方)

- ① さといもはさつゆでぬめりをとる。もちは焼く。吹田くわいは芽を折らないように素揚げにする。天満菜はさつゆゆでしほす。
- ② だしんぶとかつおぶしで約500mlのだしをとる。
- ③ じんじん、だいこん、さといもが貝にだしで煮る。
- ④ 煮上がれば、もち、みそをカキ、最後に天満菜と吹田くわいをのせる。

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

にほんぜんこく ともだち きょうどりようり しょうかい
日本全国のお友達にむけて、郷土料理を紹介しよう。

ほそくよう しゃしん え もじ ひょうげん じゆう か
補足用シート（写真や絵、文字でもっと表現したいことがあれば、自由に書いてみましょう。）

ほんし まい しょうふ か
※本紙1枚のみ（コピー使用不可）



吹田くわいの花

● 金時にんじん



大阪市がルーツの伝とう野菜。赤い色ができてきれいなのでお祝いいらしくなります。

● 丸もち

大阪は商人のまちなので「角が丸めように、丸くおさまるように」との思いで丸もちを入れます。

● さといも

「子どもがたくさんでできますように」とお願い、お正月に食べられます。給食でもよく使われています。

● 吹田くわい



吹田風茶



田辺大根

農家の平野さんに教わり学校で育てています。「よい菜が出ますように」と願って食べます。白い花が咲くのは、吹田くわいだけです。



関西風白みそぞう煮

● 天菜 (大阪しろな)

私の家のあたりに、むかし作られていた伝統野菜。今年地いきの人や区役所、学校などで力を合わせて「天菜の会」ができました。

● 田辺大根 (たばいだいこん)

大阪市内の多くの小学校で育てられています。身がしまっていて煮物や汁ものにするに煮くずれません。

● だし さんぽとかつおぶしのだしは関西風。おひろいだしのとろろ方を、北新地の料理人むろたさんに教えていただきました。

【中国四国ブロック代表】

松山市立番町小学校5年生 松長 大翔さん

発表した郷土料理「さつま汁」



第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたのふるさとや家の郷土料理を聞いてみよう！

おうちの人や、近所の人、学校の先生や給食の栄養士さんや、料理店の人、農家の人など・・・

周りの人に郷土料理について聞いて、書いてみましょう。

だれ き 誰に聞きましたか？
りょうり なまえ 料理の名前

りょうり どのような料理でしたか？（食 材、季節、行事、誰と、どこで食べる料理のかなど）

	● 芋たき ● 鯛めし	● 里芋が出始める秋のネ刀めごろから、大きな釜で作りみんなで食べる料理 ● 魚周をまるごと一匹 おかまに入れて、しょう油などで炊いたご飯。炊き上がった身をほぐして、お茶わんによそう。
	● 鯛めし (ひゅうが飯) ● さつま汁	● とれたての魚周のさし身を、生卵を入れたタレにひたして、炊きたてのご飯にかけて、ごちそうに食べる。
● 母	● ふかぬ湯ざらし	● 白身魚を秋売いて身をほぐし、麦みそを火であぶって、だし汁を入れ、麦ご飯にかける。こんじやくやネギ、三カンの皮などの薬味を好みでのせる。冷たくして食べるので「冷やし」でもある。 ● ふかとはサメのこし。人が集まる時、お湯をかけたフカとみざらしみそがあった。
● 農家のおばさん	● どじょう汁	● 松山の農家の人、夏のスタミナ料理として、どじょう汁を作て食べる。

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたが^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい郷土料理！

あなたが、^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい！と思う郷土料理はなんですか？その理由も^{きょうどりょうり}教えてください。

^{きょうどりょうり} 郷土料理の名前

● さつま汁 (冷やし汁、伊予さつま)



^{だいす} ^{じまん} ^{おも} ^{りゆう}
大好きで自慢したい！と思う理由

- 僕は、魚が好きです。この「さつま汁」は、魚の身だけでなく、魚の骨まで残さず使う料理です。
- 魚の骨でだしをとり、おいしく食べれて栄養もとれる料理です。小骨はすりつぶし、ゴミも少なく地球にエコな料理です。
- 暑い夏に、冷やして食べると、スーッと、おなかに入ります。

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

きょうどりょうり しら
郷土料理を調べてみよう

きょうどりょうり ふか しら
郷土料理をもっと、深く調べてみましょう。

まえのページで書いた「あなたが自慢したい郷土料理」。料理を教えてください。誰からいつ習ったのでしょうか？

また、作るときに、どう思って作っているのでしょうか？聞いてみましょう。

- 祖母は子供の時に、祖母の母と「さつま汁」を作り習った。
また、僕の母も、子供の時祖母と一緒に「さつま汁」を作った思い出がある。
- 祖母は、食谷欠が落ちる夏に栄養をとってほしいと思って僕たちに作っている。

つく かた き しょくざい ぶんりょう ちょうりてじゆん ちょうみりょう なんにんぶん
作り方を聞いてみましょう。(食材、分量、調理手順、調味料、何人分なのかなど)

- 材料〔4人分〕
- ・魚(鯛、アジ、カマスなどの白身魚)300g
- ・麦みそ 150g ・ごま 大さじ3杯
- ・コンニャク ネギ、キュウリ、みかんの皮
- ・だし汁(魚の骨を煮出して冷めたもの)3カップ
- ・麦ご飯 4杯分

- 作り方
- ① 魚は、素焼にして身をほぐす。
- ② ほぐした身をすり鉢ですりつぶして麦みそを入れてまぜる。
- ③ すり鉢にすりつけ弱火であぶる。
- ④ だし汁を少しずつ加えて、ゆるめていく。
- ⑤ 麦ご飯に④をかけて、好みの薬味をのせて食べる。

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

にほんぜんこく ともだち きょうどりょうり しょうかい
日本全国のお友達にむけて、郷土料理を紹介しよう。

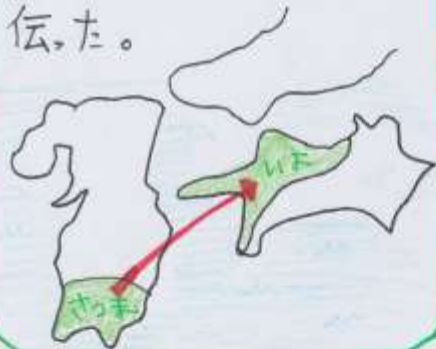
ほそくよう しゃしん え もじ ひょうげん じゅう か
補足用シート (写真や絵、文字でもっと表現したいことがあれば、自由に書いてみましょう。)

ほんし まい しょうふ か
※本紙1枚のみ (コピー使用不可)

● 『さつま汁』の名前の由来

その1

薩摩(今の鹿児島)から伝えた。



その2

『佐妻汁(さつま汁)』と書かれ、夫が妻を手伝って作った。

その3

だじ汁がなじむようにご飯を十字に切った所が薩摩藩を治めていた島津家の家紋に似ている。



● あったこと!!

・とても手間がかかる料理で最近では家で作らなくなり、食べた人も少ない。

調査「今年さつま汁を食べましたか？」

はい(食べた) 3人 いいえ(食べてない) 17人

- ・スーパーなどでは、レトルトの「さつま汁」を販売している。
- ・栄養たっぷりなさつま汁!! 子供や高齢者におすすめ!

👍 家で作るポイント 👍

④ すり鉢ですりつぶす



1人では大変

⑤ フードプロセッサを使う

早く楽に誰にでも } 「さつま汁」が作れる。

【九州ブロック代表】

池田学園池田小学校 6 年生 水口 ひまりさん

発表した郷土料理「がね」



第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたのふるさとや家の郷土料理を聞いてみよう！

おうちの人や、近所の人、学校の先生や給食の栄養士さんや、料理店の人、農家の人など・・・

周りの人に郷土料理について聞いて、書いてみましょう。

だれ き 誰に聞きましたか？
 りょうり なまえ 料理の名前
 りょうり どのような料理でしたか？（食 材、季節、行事、誰と、どこで食べる料理なのかなど）

- | | | |
|--------------------|------------|--|
| ● 父
(鹿屋出身) | ● カシラの刺身 | ● 昔は家で地鶏をぶいてお祝いの時に刺身にしたり、煮物にしたりしていました。 |
| ● 祖父
(徳之島出身) | ● わんふに | ● 徳之島や奄美大島の郷土料理で、塩漬けにしたブツ切りの豚足の煮物です。お正月や人の集まる時に食います。 |
| ● 足利の先生
(鹿児島出身) | ● いりのたきこめ飯 | ● いりこや野菜を入れたたきこめご飯。特別な時ではなく、普段お母さんが作ってくれたそうです。 |
| ● 祖母
(大根古出身) | ● かしの煮たけ | ● お正月やお祝いの時に、骨ごとぶつ切りにした鶏を、大根や人参などといっしょに煮たもの。 |
| ● 母
(徳之島出身) | ● 鶏飯 | ● 奄美大島の郷土料理で、昔年貢の取りたてに来る島津の役人をもてなすために生まれたおもてなし料理 |
| ● 母の友人
(木崎出身) | ● 茶ぶし | ● 指宿や山川、木崎などの郷土料理、かみ節とみそで作るインスタントみそ汁。農繁期に食べたそうです。 |

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたが^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい郷土料理！

あなたが、^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい！と思う郷土料理はなんですか？その理由も^{おも}教えて^{きょうどりょうり}ください。

きょうどりょうり なまえ
郷土料理の名前

● かぶね



^{だいす} ^{じまん} ^{おも} ^{りゆう}
大好きで自慢したい！と思う理由



- 「かぶね」とは さま芋のかき揚げのことです。鹿児島県で「カニ」の事を「かぶね」と言い、その姿がカニに似ていることから その名前がつけました。
鹿児島はさま芋の生産量が日本一です。子供も大人も みんなさま芋が大好きです。
おカブにも、おヤブにも おつまみにもなる「かぶね」はどの家庭でも作られる郷土料理で、うどんやそばのトッピングにはさま揚げと同じく欠かせません。

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

きょうどりょうり しら
郷土料理を調べてみよう

きょうどりょうり ふか しら
郷土料理をもっと、深く調べてみましょう。

まえのページで書いた「あなたが自慢したい郷土料理」。料理を教えてください。誰からいつ習ったのでしょうか？

また、作るときに、どう思っ作っているのでしょうか？聞いてみましょう。

- 「がね」を教えたのは 日本舞踊の先生です。
舞台の時や練習の後などによく作ってくれます。
みんな大好きで、お母さん達は先生に作り方を教えてもらって家でも作ります。
先生のがねは、ごぼうが入っています。小さい頃、おばあちゃんやお母さんが作ってくれたのを見て、自然に覚えたんです。カリッと揚がるように心がけています。

つく かた き しょくざい ふんりょう ちょうりてじゆん ちょうみりょう なんにんぶん
作り方を聞いてみましょう。(食材、分量、調理手順、調味料、何人分なのかなど)

● がねのレシピ (約15個分)

材料	さつま芋	200g	A	小麦粉	100g
	人参	100g		米粉	50g
	ごぼう	80g		砂糖	30g
	ニラ	30g		卵	1個
	揚げ油 (なたね油)			水	80cc
				うす酢(うすい)	小さじ2
				塩	小さじ1

- 作り方
- ① さつま芋は皮のまま千切りにして水にさらす。
人参は皮のまま千切りにする。
ごぼうは皮をきれいに洗ってささがきにして水にさらす。
ニラは 5cm の長さで切る
 - ② A を合わせてよく混ぜる
 - ③ ①と②をさっくり合わせる
 - ④ 揚げ油を大鍋に熱して170℃の油で揚げる

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

にほんぜんこく ともだち きょうどりょうり しょうかい
日本全国のお友達にむけて、郷土料理を紹介しよう。

ほそくよう しょうしん え もじ ひょうげん じゆう か
補足用シート（写真や絵、文字でもっと表現したいことがあれば、自由に書いてみましょう。）

ほんし まい しょうふ か
※本紙1枚のみ（コピー使用不可）

●さつま芋について



鹿児島人の好きな郷土料理
(54人に聞きました) バスト 3

1位 豚骨



2位 つけ揚げ
(さつま揚げ)



3位 地鶏刺身



【沖縄ブロック代表】

那覇市立真嘉比小学校 6 年生 饒平名 知哉さん

発表した郷土料理「ミヌダル」



第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたのふるさとや家の郷土料理を聞いてみよう！

おうちの人や、近所の人、学校の先生や給食の栄養士さんや、料理店の人、農家の人など・・・

周りの人に郷土料理について聞いて、書いてみましょう。

だれ き 誰に聞きましたか？
 りょうり なまえ 料理の名前
 りょうり どのような料理でしたか？ (食材、季節、行事、誰と、どこで食べる料理なのかなど)

- | | | |
|-------|-----------|---|
| ● 栄養士 | ● ミヌダル | ● 豚肉に黒ごまのすりつぶした物をつけて蒸した料理。お祝いの時等に食べる料理 |
| ● 栄養士 | ● イカスミ汁 | ● 白イカが入った物に、イカスミを入れた物。コクがあっておいしい |
| ● 母 | ● グレクの唐揚げ | ● 沖縄県魚であるグレクを唐揚げにした物。骨まで食べられるが太いので注意 |
| ● 母 | ● ゆし豆腐 | ● おぼろ豆腐のような物。やあらがい豆腐に味が合っていてグッド!! |
| ● 母 | ● 人参シリシリ | ● 人参をシリシリ器ですってニラと卵といしょに炊いた物。歯ごたえがよく、味もいい。 |
| ● 母 | ● ナーベテンゲシ | ● ヘちまを火少々煮にした物。歯ごたえがよくおいしい。 |

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

あなたが^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい郷土料理！

あなたが、^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい！と思う郷土料理はなんですか？その理由も^{おも}教えて^{きょうどりようり}ください。^{りゆう}理由も^{おし}教えてください。

きょうどりようり なまえ
郷土料理の名前

・ミヌダル



^{だいす}大好きで^{じまん}自慢したい！と思う理由^{おも}理由

★見ためとちがい、食べるとごまの風味が口の中で、豚肉と合^{漢味}漢味！
★見ためは質素だが、琉球王朝の宮廷料理なのでスゴイ！

ちやんと豆知識

豚は鳴き声以外は全て食べれるのでむだが無い！



第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

きょうどりょうり しら
郷土料理を調べてみよう

きょうどりょうり ふか しら
郷土料理をもっと、深く調べてみましょう。

まえのページで書いた「あなたが自慢したい郷土料理」。料理を教えてくれた人は、誰からいつ習ったのでしょうか？

また、作るときに、どう思っ**て**作**っ**てく**れ**てい**る**の**で**し**よ**う**か**？聞**い**てみ**ま**し**よ**う。

- 1. 糸合食の先生から教文えてもらいました。沖糸電の郷土料理を知って欲しいと思い、お母さんから習いました。
- 2. 見ためは黒、ぽくてびっくりするけど、琉球料理のよさや、色々な物にチャレンジしてほしいと思い、作って糸合食に出しました。

つく かた き
作り方を聞いてみましょう。(食材、分量、調理手順、調味料、何人分なのかなど)

- ①月家ロースはていねいにすじ切りをする
- ②黒ごまは煎って油が出るまでよくすりつぶして、すりおろしたごま油を作る。
- ③①の豚肉を、②のごまだれに1時間以上つけ込む。
- ④蒸し器に肉が重ならないように並べ、弱い火加減で30分程蒸す。
- ⑤冷めてから食べやすい大きさに切、てできあがり。

材料

豚ロース肉6枚
(厚さ6〜7mm)
黒ごま……60g
しょうゆ……大さじ4
みりん……大さじ2
石臼糖……小さじ1

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

にほんぜんこく ともだち きょうどりようり しょうかい
日本全国のお友達にむけて、郷土料理を紹介しよう。

ほそくよう しゃしん え もじ ひょうげん じゅう か
補足用シート（写真や絵、文字でもっと表現したいことがあれば、自由に書いてみましょう。）

ほんし まい しょうふ か
※本紙1枚のみ（コピー使用不可）



尚家のいた首里城

尚家の人が
食べていたよ

ミヌダルは先米呈説明け通り、
琉球王朝の宮廷料理でとても
ごうがな一品で尚家の人たちが
食べていました。今では身近な人
達にも親しまれ給食にもでてい
ます。



給食にも出ています。

第2回

日本全国

子ども郷土料理サミット

発表

ふるさと&わが家の郷土料理！

審査結果

総合グランプリ（1名）	九州ブロック 選抜者	鹿児島県 池田学園池田小学校6年生、水口 ひまりさん 発表した郷土料理「がね」
調査力賞（1名）	北海道ブロック 選抜者	北海道 札幌市立 円山小学校6年生、赤祖父 ゆず香さん 発表した郷土料理「ジンギスカン」
構成力賞（1名）	中国四国ブロック 選抜者	愛媛県 松山市立番町小学校5年生、松長 大翔さん 発表した郷土料理「さつま汁」
表現力賞（1名）	東北ブロック 選抜者	宮城県 仙台市立八幡小学校5年生、岡本 朱里さん 発表した郷土料理「おくずかけ」
郷土愛賞（1名）	関東ブロック 選抜者	千葉県 千葉市立西小中台小学校5年生、遠藤 なゆさん 発表した郷土料理「太巻き祭りずし」
郷土料理応援賞（5名）	北陸ブロック 選抜者	新潟県 南魚沼市立五日町小学校5年生、五十嵐 渉里さん 発表した郷土料理「あんぼ」
	東海ブロック 選抜者	愛知県 大府市立石ヶ瀬小学校6年生、中尾 清敏さん 発表した郷土料理「鬼まんじゅう」
	近畿ブロック 選抜者	大阪府 大阪市立扇町小学校5年生、松代 夏子さん 発表した郷土料理「関西風白みそ雑煮」
	九州ブロック 選抜者	鹿児島県 池田学園池田小学校6年生、水口 ひまりさん 発表した郷土料理「がね」
	沖縄ブロック 選抜者	沖縄県 那覇市立真嘉比小学校6年生、饒平名 知哉さん 発表した郷土料理「ミスダル」

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

各賞、及び審査基準について

「調査力賞」

家族や地域・学校など周囲の声や情報に耳を傾け、自分の郷土料理について聴き取り・リサーチする力が優れた発表に授与

審査基準：調査力点

「構成力賞」

自ら調べた郷土料理に関する情報についてまとめ、発表するための資料を分かりやすく構成する力が優れた発表に授与

審査基準：構成力点

「表現力賞」

自らまとめた郷土料理について、絵、写真、自身の言葉で壇上で気持ちをこめて生き活きと表現する力が優れた発表に授与

審査基準：表現力点

「郷土愛賞」

自らの郷土とその食文化に誇りをもった発表で、全国のみんなの心を動かす、郷土愛の強さが優れた発表に授与

審査基準：郷土愛点

「総合グランプリ」

調査力、構成力、表現力、郷土愛、印象点、総合プレゼンテーション力の合計点から総合的にもっとも評価された作品に授与

審査基準：調査力、構成力、表現力、郷土愛、印象点、総合プレゼンテーション力、すべての合計得点により授与

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

佳作作品



北海道ブロック 北海道 上川町立上川小学校5年生、高橋 夢月さん
応募作品「かぼちゃだんご」



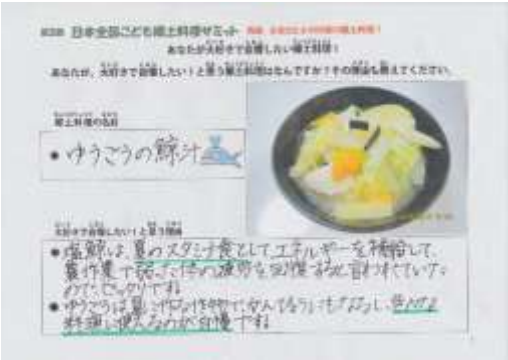
東北ブロック 秋田県、秋田大学教育文化学部附属小学校4年生、煤賀 優弥さん
応募作品「しょうつるなべ」



関東ブロック 千葉県、市川市立稲越小学校6年生、村松 麻紗さん
応募作品「太巻き祭りずし」

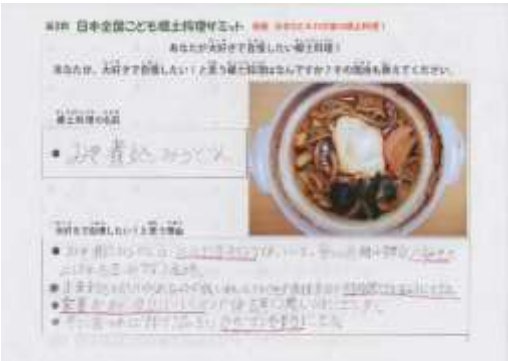
第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

佳作作品



北陸ブロック

新潟県、南魚沼市立五日町小学校5年生、五十嵐 萌香さん
応募作品「ゆうごうの鯨汁」



東海ブロック

愛知県、一宮市立木曽川東小学校4年生、樋口 真優さん
応募作品「みそ煮込みうどん」



近畿ブロック

大阪府、大阪市立扇町小学校5年生、平川 花火さん
応募作品「関西風お好み焼き」

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

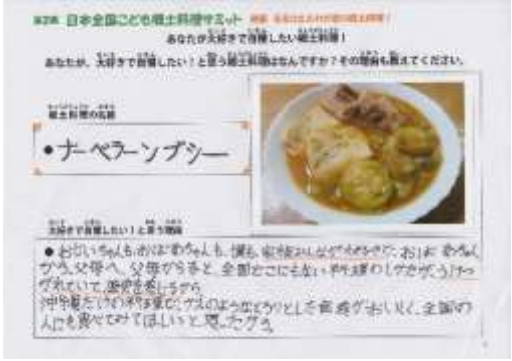
佳作作品



中国四国ブロック 広島県、広島市立広瀬小学校6年生、長崎 聖さん
応募作品「カキの土手鍋」



九州ブロック 大分県、大分市立金池小学校5年生、井上 紘志さん
応募作品「あつめし」



沖縄ブロック 沖縄県、八重瀬町立具志頭小学校6年生、仲間 英さん
応募作品「ナーベラーンブシー」

第2回 日本全国こども郷土料理サミット 発表 ふるさと&わが家の郷土料理！

運営事務局より

第2回を迎えた今年は昨年に続き力作揃いとなりました。

日本各地の子どもが、それぞれの家庭や地域に先祖代々伝わってきた郷土料理を調べ、自分たちの言葉で発表をする。

その作品、発表はどれも甲乙が付けがたく、優劣があるものではありません。

世代を超えて受け継がれてきた料理には、各家庭、地域の歴史ある物語があります。

日本全国に伝わる食文化、すなわち日本人の心を伝え守っていくためにも、皆様にも食文化について考え続けていただければ幸いです。

参加者の皆様、そのご家族、及び関係者の皆様にあらためて感謝申し上げます。

