



ゆた しょくぶんか まな 豊かな食文化を学びましょう

四季があり、山や海の豊かな食材に恵まれた日本は、長い年月をかけて地域の伝統的な行事や作法と結びついた食文化を形成してきました。

私たちが住んでいる地域に古くから伝わる「郷土料理」と呼ばれる料理は、各地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られ、食べられてきました。そして歴史や文化、あるいは食生活とともに受け継がれています。

あいちの郷土料理

・おこしもん(全域)



・味噌煮込みみうどん(全域)



・五平餅
(西三河・東三河・奥三河)



・鬼まんじゅう(全域)



おわり
尾張

おくみかわ
奥三河

・きしめん(尾張)



にしみかわ
西三河

ひがしみかわ
東三河

・じょじょ切り(東三河)



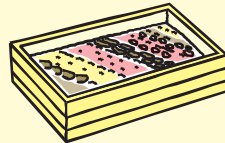
・ひきずり(尾張・奥三河)



・いがまんじゅう(西三河)



・箱ずし(尾張・西三河)



醸造文化

愛知県では、県内各地で古くから、味噌や醤油、酢などを作る「醸造文化」が栄えてきました。

「醸造」とは、微生物の働きを利用して原料を発酵させ、アルコールや食品を作る技術をいいます。

今でも、知多地域や三河地域で、味噌や醤油、酢やみりんなどが盛んに作られています。



みそ

しょうゆ