

米を使った日本各地の郷土料理

郷土料理は、それぞれの地域の自然や文化などを背景に、その地域の特産物を使って、人びとの暮らしの中から工夫して生まれたもので、地域の伝統として昔から受け継がれてきました。全国各地の郷土料理を見てみると米が多く使われていることがわかります。これは、米が全国でつくられているからです。米を使った郷土料理の中で多いのがすしです。酢を使ったり、ささの葉やかきの葉などの防腐作用がある葉で包んだりするなど、保存性のあるものが多く見られます。ほかにも、炊き込みごはんや、混ぜごはんなど、さまざまなものがあります。

このように、各地には、いろいろな郷土料理があるので、みなさんの地域にどんな料理があるのか、調べてみましょう。

