



米を使った郷土料理

これから、日本の郷土料理を紹介します。

北海道・・・イカ飯 秋田県・・・きりたんぼ
 岩手県・・・はらこ飯 宮城県・・・ずんだもち
 長野県・・・五平もち 静岡県・・・田子ずし
 和歌山県・・・柿の葉ずし 岡山県・・・バラずし
 鹿児島県・奄美大島・・・けい飯
 香川県・・・押し抜きずし 鳥取県・・・イガイ飯
 などです。

米を使った世界の料理

- 世界の料理は、見たことはありますが、名前は聞いたことはありませんでした。そして、調べた結果、次のような料理がありました。
- アメリカ・・・ジャンバラヤ トルコ・・・ピラウ
 インドネシア・・・ナシゴレン
 エジプト・・・マッシ スペイン・・・バエリア
 中国(中華人民共和国)・・・チャーハン
 韓国(大韓民国)・・・ピビムパフ
 ベトナム・・・クオン

イカ飯やきりたんぼなどについて

- 北海道のイカ飯と言うのは、イカの中にご飯を入れたものです。
- 秋田県のきりたんぼは、米をもちにして棒につけてなべに入れたものです。
- はらこ飯は、ずし飯にいくらを入れたものです。
- 宮城県のずんだもちは、枝豆をすって甘したものをもちにつけたものです。
- 五平もちは、くるみとしょうゆだれで食べるもちです。

イカ飯 やきりたんぽなどについて (2)

- 静岡県の田子ずしは、しょうがの葉にすめしをのせたものです。
 - 柿の葉ずしは、柿の葉にすめしを巻いたものです。
 - 鹿児島県のけい飯は、地鳥のスープをかけて食べるものです。
- これらの事から、いろいろな料理がどんなものかわかりました。

まとめ

- わたしは、お米を使った料理がこんなにいっぱいあったので、とてもびっくりしました。
- そして、世界でも、お米を使った料理がたくさんあったのでいろんな国でもお米を大事にしていることがわかりました。
- このことをきっかけにこれからは、お米を大事していきたいです。