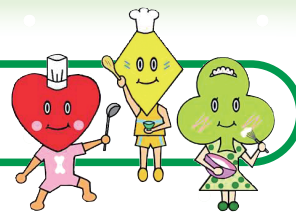


7 郷土料理を食べ、食文化を学ぼう



地域に昔から伝わる郷土料理は、先人の知恵が詰まっています。
郷土料理や行事食を味わい、食文化を学びましょう。



CHALLENGE!

三河地方の郷土料理を線で結んでみましょう

答えはページ下部



① 木箱に酢飯を入れて、かまぼこや卵、でんぶ、えび、しいたけ等を彩りよく並べて作ります。

● 煮みそ



② 鶏肉や季節の野菜を具にしたまぜごはん。ごはんの下味をつけることから名付けられました。

● したじ飯



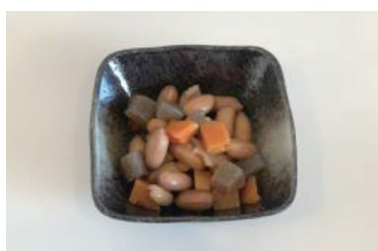
③ 寒い時期に食べられる、農家を中心とした家庭料理で、旬の野菜を自家製味噌で煮込んだ料理。

● いがまんじゅう



④ 粒あんやこしあんを包んだ餅に、ピンク、黄色、緑に染めたもち米をちらした郷土菓子。西三河地域では桃の節句に食べられます。

● 落花生の煮豆



⑤ 落花生をニンジン、ごぼう、こんにゃく等と一緒に煮た料理で、今も食卓にならぶ家庭料理。

● 箱寿司

答えは：①箱寿司 ②したじ飯 ③煮みそ ④いがまんじゅう ⑤落花生の煮豆