

きょうどりょうりしょうかい 郷土料理紹介

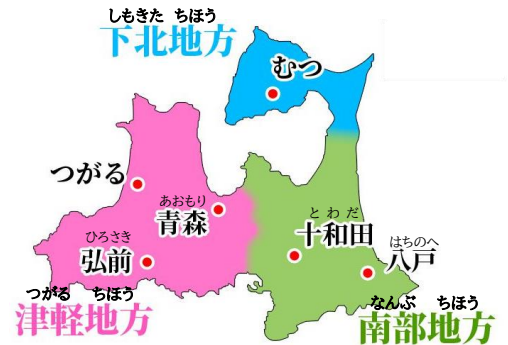
あおもりけん ～青森県～

「南部焼き」とは？

南部焼きとは、ごまを使った料理のことです。青森県と

岩手県にまたがる南部地方はごまの名産地であるため、ごまを

使った料理に「南部〇〇」と名前がつけられます。



あおもりけんげんてい 青森県限定のお米「つがるロマン」の特徴は？

つがるロマンは、名前の通り津軽地方で栽培されているお米です。味や粘り気

のバランスがよくあっさりとしていて食べやすく、お米一粒一粒がしっかりして

おり、食べ応えがあるのが特徴です。和食と相性がよいと言われています。



はちのへ 八戸せんべい汁

八戸市で江戸時代に生まれた郷土料理です。しょうゆ味の汁物にかやきせ

んべいという専用のせんべいを入れて煮込んだ料理です。米が不作だった時

かやきせんべい



のために、江戸時代には小麦や雑穀も育てられており、小麦を練って作

った「すいとん」や「ひつつみ」、「はっと」という郷土料理が各地で生

まれました。青森県では保存がきくせんべいに加工して利用しました。

にんにく、ごぼうは青森県が生産量日本一！

青森県というとりんごを一番にイメージするかもしれませんが、実はにんにくとごぼうも有名で

す。日本で作られているにんにくの約3分の2（66%）、ごぼうの約

3分の1（35%）が青森県で作られています。

