No.022+α		名前	点数
郷土料理編			／20

①	つぶしたご飯を杉の棒に巻き付けて炭火で焼き、棒から外して切り分ける、 料理は何？	
②	昔の福岡県北部にあたる国名を冠し、地元では「がめ煮」とも呼ばれる、 名前は何？	
③	漁師が船の上で魚を味噌とたたいたことに始まると伝えられている、 料理は何？	
④	サケの身だけでなく中骨などのアラも使い、野菜の甘みを引き出す、 料理は何？	
⑤	熊本の方言で「手軽に」という意味がある言葉を名に含むとされる、 菓子は何？	
⑥	乳白色の汁に浮くウニの姿が朝露にかすむ野いちごに見えるという、 吸い物は何？	
⑦	つぶしたうるち米を串に付け、味噌や醤油のたれを塗って焼き上げる、 料理は何？	
⑧	麺を別にゆでず野菜とともに煮込むため、汁にとろみが付くこともある、 料理は何？	
⑨	琉球料理では皮付きの豚の三枚肉を使い、泡盛や砂糖でじっくり煮る、 何という？	
⑩	かつてニシン漁で栄えた北海道の町の名を冠する保存食のひとつで、 料理は何？	
⑪	地元では「玉子焼」と呼ばれ、たこ焼きに似てもだし汁につけて食べる、 料理は何？	
⑫	雪の多い秋田で大根を囲炉裏の煙で干したことが始まりとされる、 食品は何？	
⑬	炊き上がった魚の姿が曲がった古い釘に似ることから名が付いた、 料理は何？	
⑭	名の由来には鍋の縁に塗る味噌の形など、いくつかの説が伝わる、 料理は何？	
⑮	鮭の卵を指す東北地方の呼び名が料理名に入り、秋の味覚として知られる、 料理は何？	
⑯	戦時中の食糧難を背景に北海道の森駅の駅弁として考案されたという、 料理は何？	
⑰	白い練り物を思い浮かべる県外の人と、呼び方が食い違うこともある、 食品は何？	
⑱	薬味にワサビではなく辛子を添える地域もある、新潟県のそばで、 ものは何？	
⑲	方言で「捨てるもの」を意味する言葉を名に含み、魚を無駄にしない、 汁物は何？	
⑳	正月の塩引き鮭の頭や節分の福豆など、行事の残り物を生かして作る、 料理は何？	