No.022	解答	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、 鶏のだしが利いた鍋の具としても親しまれる秋田県の郷土料理は何？	きりたんぽ
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、 鶏肉やゴボウなどの根菜を炒めてから煮る料理の一般的な名前は何？	筑前煮
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、 アジなどにネギやショウガを加え、包丁で細かくたたく千葉県の料理は何？	なめろう
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、 北海道の石狩市を発祥とし、味噌仕立てでサケを煮込む鍋料理は何？	石狩鍋
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、 サツマイモと小豆あんを生地で包んで蒸した、熊本県の郷土菓子は何？	いきなり団子
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、 青森県南部の沿岸で伝わる、ウニとアワビを使った吸い物は何？	いちご煮
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、 木曽や奥三河など中部地方の山間部に広く伝わる郷土料理は何？	五平餅
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、 カボチャなどの具と幅広い平打ち麺を味噌仕立てで煮る山梨県の料理は何？	ほうとう
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、 沖縄県で親しまれている、豚の角煮に似た伝統料理を何という？	ラフテー
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、 細切りのスルメイカと昆布を醤油やみりんなどに漬け込む料理は何？	松前漬け
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、 タコと卵を使った生地を焼いて作る、兵庫県明石市の郷土料理は何？	明石焼き
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、 燻した大根を漬けて作り、名に「漬物」を表す方言が入る食品は何？	いぶりがっこ
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、 瀬戸内海沿岸でイカナゴの稚魚を醤油や砂糖で甘辛く煮た料理は何？	くぎ煮
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、 広島県の冬の名物で、カキと野菜を味噌仕立てで煮る鍋料理は何？	土手鍋
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、 宮城県亘理町周辺で、鮭の煮汁で炊いたご飯に鮭とイクラをのせる料理は何？	はらこ飯
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、 イカの胴に米を詰めて甘辛く煮る、渡島地方の郷土料理は何？	いかめし
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、 サバやイワシなどのすり身をゆで、静岡おでんにも入る食品は何？	黒はんぺん
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、 つなぎに海藻の布海苔（ふのり）を使い、木の器に盛るものは何？	へぎそば
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、 青森県でタラのアラを大根やニンジンと煮込んで作る汁物は何？	じゃっぱ汁
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、 栃木県で大根やニンジンを酒粕と煮込む伝統的な郷土料理は何？	しもつかれ