

## 2年組号氏名

## 郷土料理とは

その土地でとれる食材を使って、その土地の気候・風土やしきたりなどに合った方法で加工・調理した食物のことを郷土料理といいます。現在では、輸送・保存の技術が進歩し、離れた場所でも各地の特産物を入手しやすくなり、また、食事の洋風化が進んだこともあり、昔ほど家庭ではつくらなくなってきています。しかし、郷土料理は長い年月をかけて味や保存などの面からいろいろな工夫が積み重ねられ、栄養面でもすぐれた点があるので、今の生活に合った取り入れ方を考えていきたいものです。

私たちは、21世紀にこの伝統を伝えていきたいものです。私たちが伝えていかないと途絶えてしまいます。

## 今日のめあて



郷土の料理を調べてみよう

私たちの自慢の故郷「大和町」どんな郷土料理があるんだろう。

夏休みは、地域の方とふれ合ったり、お盆には親戚の人が集まったりして、おばあちゃんとかの手作りの懐かしい郷土料理に出会えるかも。見つかったら味、材料、作り方、写真など何でもいいよ。自由に記入して2学期に友達や先生に教えてください。



日本各地には、その土地でとれる海の幸、山の幸いかしたすしや、正月に食べる雑煮にも地域によって、もちの形、具の種類、汁の種類が違います。