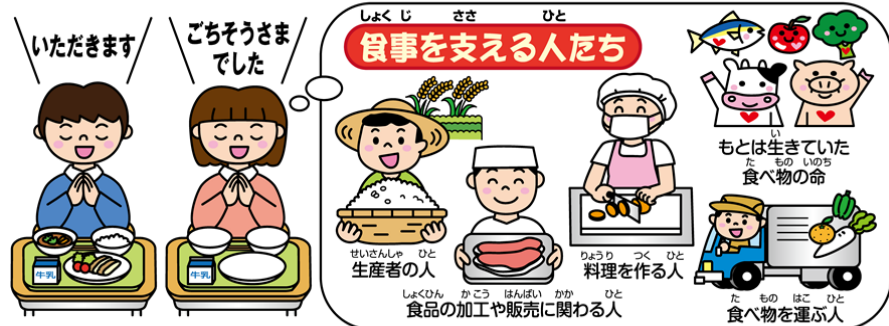




また、この頃の季節は食欲の秋とも呼ばれていますね。これから迎える冬にも負けないう、食事はしっかりと摂りましょう。

A colorful illustration of rice. On the right, there are green rice stalks with golden-brown grain heads. To the left, a yellow bowl is filled with white rice. Three small blue clouds are scattered in the background.



「和食」というのを思い浮かべますか？ ご飯・みそ汁・おかずの組み合わせや、すし、そば、うどん、天ぷら、おでんなどの料理を思い浮かべる人もいます。また、ラーメンやカレーといった外国から伝わった料理も、アレンジが加えられて日本独自の料理として発展し、外国人観光客にも人気のグルメとなっています。

一方で、ライフスタイルの変化によって、地域に伝わる郷土料理や行事食などの伝統的な食文化が失われつつあり、その保護・継承が課題となっています。そのような背景から、2013年に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産へ登録されました。これは料理としての和食だけでなく、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」のことで、以下の4つがその特徴として挙げられています。

こめりょうりへん
お米料理編

とやまけん **富山県**
あき た けん **秋田県**
ほっ かい とう **北海道**
ち ば けん **千葉県**
お か やま けん **岡山県**
と ね けん **三重県**
か こ し ま けん **鹿児島県**
お お ざ か ふ **大阪府**

ヒント
こはんを棒に巻きつけて作るよ!

ヒント
混ぜ合わせて食べるおすしだよ!

ヒント
鶏ガラスープをかけて食べるよ!

自分の地域に伝わるお米料理を書いてみよう!

箱すし ・ きりたんぽ ・ てこねすし ・ ばらすし
太巻すし ・ 鶏飯 ・ ますすし ・ いかめし

こたえ
北海道ーいかめし/秋田県ーきりたんぽ/千葉県ー太巻すし/富山県ーますすし/三重県ーてこねすし/大阪府ー箱すし/岡山県ーばらすし/鹿児島県ー鶏飯

二次元コード