



1 ほうとう

平打ちのうどんとカボチャなどの具を味噌で煮込んだ料理

山梨県

2 冷や汁(ひやじる)

出汁と味噌で味を付けた、冷たい汁物料理

宮崎県

3 そぼろ納豆

納豆に切干大根をあわせて、醤油などに漬けた、水戸の伝統的料理

茨城県

4 朴葉寿司(ほおばずし)

ホオノキの葉で包んだ寿司

岐阜県

5 飛鳥鍋

鶏肉を牛乳で煮込む鍋。

奈良県

6 芋煮

牛肉、サトイモなどを醤油仕立ての鍋で煮込んだもの

山形県

7 打ち込み汁

讃岐うどんをゆでずに、猪肉・野菜・豆腐・こんにゃく・油あげ・蒲鉾などを煮込んだ鍋げなどと煮込む鍋料理

香川県

日付 年 月 日 名前

時間の記録 分 秒



8 焼きまんじゅう

味噌だれをつけた饅頭を串焼きにしたもの

群馬県

9 チャンプルー

「ごちゃ混ぜ」を意味する言葉で、豆腐、鶏卵を加えた野菜炒め

沖縄県

10 しもつかれ

サケの頭と節分の豆、野菜屑といった材料をおろし器で細切れにして酒粕で煮込んだもの

栃木県

11 伊勢うどん

伊勢市を中心にたまり醤油に鯉節やいりこで食べられるうどん料理の一種

三重県

12 ずんだ餅

茹でた枝豆をつぶしたものをあんとして用いる餅料理

宮城県

13 治部煮(じぶに)

鴨肉や鶏肉をそぎ切りにして、小麦粉をまぶし、だし汁に醤油、砂糖、みりんなどの調味料を合わせて煮込んだもの

石川県

14 かます寿司

尾頭つきのカマスに酢飯を詰めて姿のまま豪快に味わうごちそう

福岡県

日付 年 月 日 名前

時間の記録 分 秒



15 ばら寿司

具材を大きめに切って敷き詰めたちらし寿司

岡山県

16 深川丼

アサリやハマグリとネギを煮た物をのせた丼飯

東京都

17 とうふちくわ

木綿豆腐と魚肉のすり身を混ぜ合わせて作られたちくわ

鳥取県

18 鱒寿司

酢飯の上にサクラマスの薄切りを敷き詰めた押し寿司

富山県

19 千枚漬け(せんまいづけ)

蕪(かぶ)を薄く切って昆布、唐辛子とともに酢漬けにしたもの

京都府

20 わんこそば

お椀で小分けされ、一杯ごとにお代わりをする形式で食べる蕎麦

岩手県

21 石狩鍋

土鍋に昆布のダシを取り、サケをぶつ切りにして野菜と共に煮込んだ鍋料理

北海道

日付 年 月 日 名前

時間の記録 分 秒



脳トレ クイズ プリント No.4

都道府県の郷土料理 問題



折り紙 シニア
ORIGAMI SENIOR



<https://origamijapan.net/senior>

22 ゆべし

小麦粉に柑橘類の皮や木の実を刻んだものを混ぜ込み砂糖等で味付けして蒸し上げたもの

埼玉県

23 黒はんぺん

おでんの具などに用いられる

静岡県

24 鰹のタタキ

鰹の表面をあぶって切り、薬味とタレをかけて食べる
別名「土佐造り」

高知県

25 いぶりがっこ

燻製にした大根等を沢庵漬けにしたもの

秋田県

26 じゃっぱ汁

タラの頭、エラ、中骨、胃袋などをダイコン、ネギ、豆腐と共に煮込んだもの

青森県

27 出石そば(いずしそば)

一人前5皿で供される。1皿に盛られた蕎麦の量は2~3口程度。
薬味として刻みネギ・おろし大根・おろしワサビ・トロロなどが出される

兵庫県

28 へらへら団子

餡をからめた平たい団子

神奈川県

日付 年 月 日 名前
時間の記録 分 秒



29 越前そば

強力粉を繋ぎとした蕎麦に大根おろしをのせて出汁をかけたり
大根おろしに出汁を加えてつけツユにして食べる

福井県

30 きしめん

幅の広い平打ちうどん

愛知県

31 なめろう

アジ、サンマ、イワシ、トビウオなどの青魚を味噌や日本酒、
ネギ、しそ、ショウガなどを乗せて包丁を使って粘り気が出るまで叩いたもの

千葉県

32 具雑煮(ぐぞうに)

餅、野菜、肉、魚などの具を種類・量とも多く入れて煮込んだ雑煮

長崎県

33 凍み餅(しみもち)

餅を水に浸して凍らせたものを寒風に晒して乾燥させた保存食

福島県

34 へぎそば

つなぎに布海苔(ふのり)という海藻を使った蕎麦を
へぎといわれる器に盛り付けた切り蕎麦

新潟県

35 じゃこ天

地魚などのすり身を、形を整え油で揚げた魚肉練り製品

愛媛県

日付 年 月 日 名前

時間の記録 分 秒



36 めはりずし

高菜の浅漬の葉でくるんだ弁当用のおにぎり

和歌山県

37 でこまわし

ジャガイモやサトイモ、こんにゃく、岩豆腐の味噌田楽。

徳島県

38 瓦そば(かわらそば)

熱した瓦の上に茶そばと具材をのせて、温かいめんつゆで食べる

山口県

39 鮎寿司

魚を塩とご飯とで発酵させた寿司の一種。

乳酸発酵による十分な旨味と力強い酸味があり、クセのある独特な香りが特徴

滋賀県

40 須古寿し(すこずし)

ムツゴロウの蒲焼をはじめとする色とりどりの具を盛りつけた寿司

佐賀県

41 うどんすき

だし汁でうどんと様々な具材を煮ながら食べる鍋料理。

大阪府

42 牡蠣の土手鍋(かきのどてなべ)

鍋の周りに味噌を塗りつけ、カキと豆腐や野菜を煮ながら食べる

広島県

日付 年 月 日 名前

時間の記録 分 秒



43 辛子蓮根 (からしれんこん)

熊本県

茹でた蓮根の穴にからし味噌を詰めた後に衣をつけて油で揚げた料理

44 とり天

大分県

鶏肉に衣をつけて揚げた料理

45 酒寿司 (さけずし)

鹿児島県

桶に酒で味付けされた飯と様々な山の幸・海の幸を盛り発酵させた豪華な寿司

46 ぼてぼて茶

島根県

茶の花を入れて煮出した番茶を立て、
泡立てたお茶の中に、ご飯、椎茸、高野豆腐、黒豆、煮物、漬物などの具を入れる

47 おやき

長野県

味噌や醤油で味付けした野菜、山菜を小麦粉の皮で包んで加熱調理した料理

日付 年 月 日 名前

時間の記録 分 秒