

日本の郷土料理

富山県



富山県は南北にのびる日本列島の中心、本州の中央北部に位置し、東は新潟県と長野県、南は岐阜県、西は石川県にりんせつしています。3000m級の立山連ぼうから、天然のいけすとよばれる水深1000mを超える富山わんまで、高低差4000mにおよぶ全国的にもめずらしい地形から、数々の特産物が生み出されています。

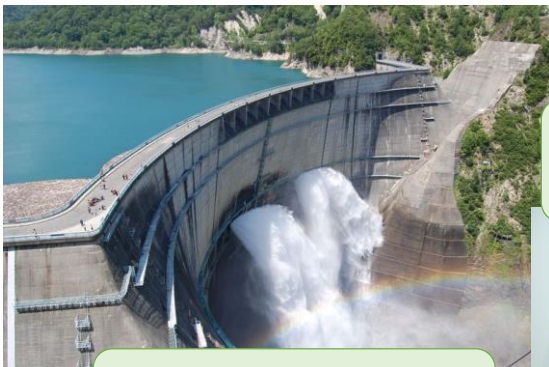
ホタルイカ、ぶり、シロエビ、ベニズワイガニを始めとする多種多様な魚介類や、全国でもトップクラスのひょうかを得ている米のコシヒカリなどが有名です。

おすすめとは・・・

大根や人参を千切りにしたものを、合わせずでなじませて食べるこの料理は、古くは「日本書紀」にも登場する「なます」と同じものです。「おす和え」→「おす合い」→「おすわい」となまってよばれ、お正月やお祭りなどの祝ぜんに、大根・にんじんでこう白にし、海そうを加えて、色合いのよい、めでたい料理として出されています。



富山の有名なもの



くろべ
黒部ダム

ますずし
鱒寿司



越中富山の薬売り
えっちゅうとやま
くすりう



にほん きょうどりょうり
日本の郷土料理



とやまけん
富山県



おすわい

だいこん にんじん せんぎ あ ず た りょうり
大根や人参を千切りにしたものを、合わせ酢でなじませて食べるこの料理
ふる にほんしょき とうじょう おな す あ
は、古くは「日本書紀」にも登場する「なます」と同じものです。「お酢和え」
す あ よ しょうがつ まつ しゆく
→「お酢合い」→「おすわい」となまって呼ばれ、お正月やお祭りなどの祝
ぜん だいこん こうはく かいそう いるあ
膳に、大根・にんじんで紅白にし、海藻を加えて、色合いのよい、めでたい
りょうり だ
料理として出されています。

にほんのきょうどりょうり



とやまけん



おすすめ

ざいりょう: ひじき・だいこん・にんじん・あ
ぶらあげ・しょうゆ・さとう・す