

## (参 考) ご当地料理の例

### 1 郷土料理

特徴としてあげられる例	・ 古くから伝わる。地域で 受け継がれてきた料理	・ 地域の歴史や文化  地域の食文化に深く結びついている
<p>参考：農林水産省「うちの郷土料理」より</p> <p>・ うどん ・ 呉汁 ・ 冷や汁（すったて） ・ 煮ぼうとう（ひもかわ） ・ ねじ（小豆ぼうとう） ・ いがまんじゅう ・ 塩あんびん ・ かてめし ・ うでまんじゅう ・ ゆず巻き ・ 飯餅 ・ つとっこ ・ 小麦まんじゅう ・ 聖天ずし ・ ハツ頭の茎の炒め煮 ・ やきとり ・ すみつかれ ・ フライ ・ たらし焼き ・ おなめ ・ どじょう煮 ・ くわいの含め煮 ・ ゼリーフライ ・ みそポテト ・ こんにゃくのみそおでん ・ つみっこ ・ 栗の渋皮煮 ・ 甘露梅 ・ ねぎぬた</p> <p>参考：埼玉県 ふるさとの味伝承士 埼玉ふるさとの味伝承料理</p> <p>以下一例として紹介（詳細は 埼玉ふるさとの味伝承料理をご覧ください）</p> <p>・ 手打ちうどん ・ おっきりこみ ・ 小豆ぼうとう（秩父地方） ・ いなり寿司 ・ 五目ちらし寿司 ・ 花寿司 ・ つみっこ（すいとん） ・ しみつかれ（北埼玉地方） ・ 芋がらの煮付け ・ 切り干し大根の煮物 ・ きんぴら ・ 里芋の煮しめ 黒豆の煮豆 ・ いもきんとん ・ きゃらぶき ・ お茶の葉のてんぷら（入間地方） ・ ナマズのたたき(埼玉葛地方) ・ なすとピーマンの油炒め など</p>		

### 2. B級グルメ

特徴としてあげられる例 郷土料理との違い	・ 地域振興を目的として 開発されたものや料理	・ 歴史が浅い。  地域発祥で、安価で庶民的で日常的である。
----------------------	----------------------------	--------------------------------------

以下 一例

- ・ 武蔵野うどん ・ 川越太麺焼きそば ・ 鴻巣川幅うどん ・ 北本トマトカレー など