

ひょうごの 郷土料理

いかめし

初夏から秋にかけてスルメイカがたくさんとれます。おふくろの味の定番料理です。



黒豆ごはん

丹波の特産品「黒豆」家の棟上げの時に、黒豆にぎりをつくるところもあります。



鯖ずし

お祭りにはかかせない「ふるさとの味」播磨の財産として、次世代につないでいきたい味です。



押し寿司

冠婚葬祭などで、親戚や近所の人が集まって、作る郷土料理です。作りおきができます。



小松菜じゃこご飯

地場産の小松菜を使ったカルシウムたっぷりのご飯です。



ひょうごの郷土料理



- ① 兵庫県は、日本のほぼ真ん中にあり、北は日本海、南は瀬戸内海に面した広い県です。
- ② 兵庫県の食文化は、歴史や風土から「摂津（今の神戸と阪神）・播磨・但馬・丹波・淡路」の五つの国で構成されています。
- ③ 豊かな食資源や独自性のある調理法が受け継がれています。
- ④ 地域の特産物や郷土料理、行事食をはじめ、自然の恵みや季節の変化を感じながら、食を楽しみましょう。