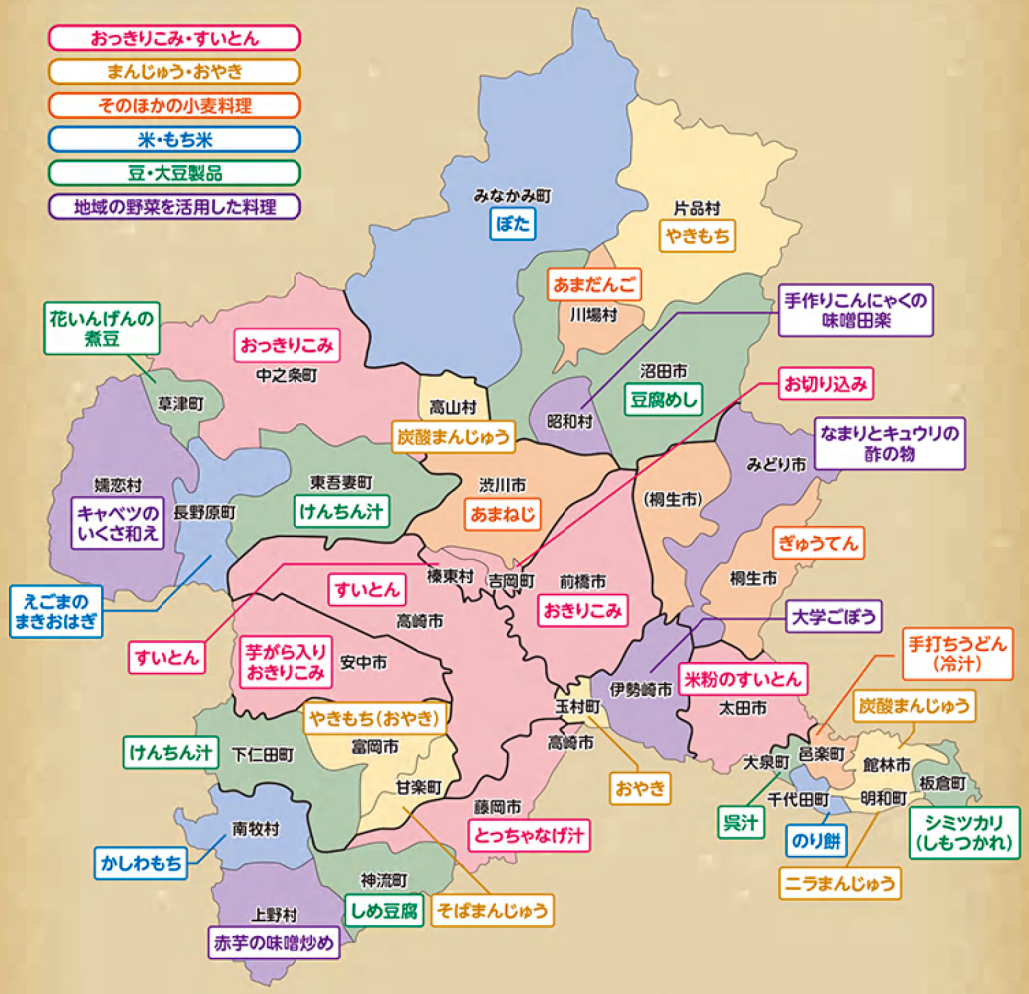
地域の郷土料理



農産物生産量の全国順位(H27)　出典：農林水産省(関東農政局)データ

1位 こんにゃくいも 生産量 56,500t

2位
- キャベツ 生産量 243,900t
- ふき 生産量 1,410t
- きゅうり 生産量 50,400t
- うめ 生産量 5,380t

3位
- ほうれんそう 生産量 21,600t
- なす 生産量 21,700t
- レタス 生産量 49,100t
- ちんげんさい 生産量 3,260t

4位
- 生乳 生産量 250,533t
- スイートコーン 生産量 10,400t
- 小麦 生産量 23,500t
- はくさい 生産量 29,600t

5位
- ねぎ 生産量 20,500t
- こまつな 生産量 8,290t
- やまのいも 生産量 6,290t
- しゅんぎく 生産量 2,260t
- ごぼう 生産量 8,710t
- 生しいたけ 生産量 3,780t

食文化普及・継承事業

ぐんまの郷土料理

－食文化や地域の産物を活かし　郷土の味の継承を－

食文化は、食に関する生活様式です。
●民族・集団・地域・時代に共有 ➡ 習慣化 ➡ 定着 ➡ 伝承

郷土料理の特徴は、行事やならわしと結びついた食・食べ物です。
●各地域の風土にあったものが生産 ➡ 食材・食品 ➡ 加工 ➡ 郷土料理

未来へ群馬県の食文化を伝えるために！食生活改善推進員に期待が寄せられています。

群馬県の郷土料理

粉もの料理

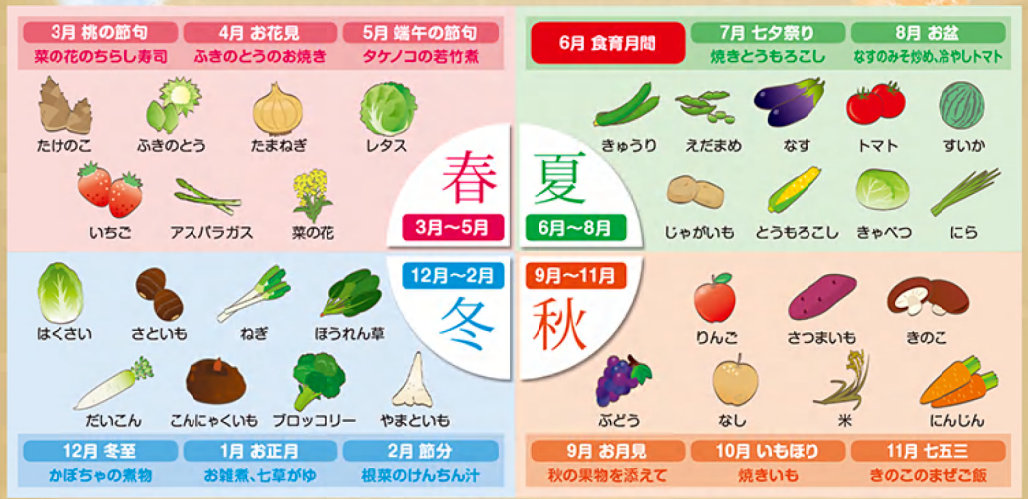
米と小麦の二毛作が主流であったため、米・小麦それぞれの粉もの料理が地域で伝えられました。米の生産量が少ない地域では、小麦料理を主食として食べていました。

地域の農産物を活用した料理

地域の気候、風土にあった農作物が栽培され、それが家庭や地域の料理となりました。海なし県であるため、魚介類は乾物などを常備したり、大豆製品を活用してたんぱく質源としていました。

季節の行事やならわしと結びついた食・食べ物

各地域では、気候・風土にねざした食料生産と結びついた多様な料理を組み合わせた特色ある食文化が育まれ、伝統的な行事に供される料理や食べ物、日々の食事においては、四季の変化に応じた旬の味が大切にされてきました。



出典：ぐんまちゃんの食育ブック

群馬県食生活改善推進員連絡協議会