

粉もの料理

おっさりこみ



前橋市 おっさりこみ 吉岡町 お切り込み 中之条町 おっさりこみ



安中市 子が入りおっさりこみ

●おっさりこみは、野菜を煮込んだ汁に、塩を入れてよくこねた幅広の手打ちの麺を入れて煮る、手軽に作れる冬の定番メニューです。野菜はその季節に家庭や地域で手に入るものを具としていました。麺は、種棒に生地を巻きつけたまま包丁で「切り込み」を入れたのが料理名の由来ともいわれ、味付け（しょうゆまたはみそ）や呼び名（煮ぼとうなど）は地域や世代、家庭によって異なります。

すいとん



高橋市 すいとん 榛東村 すいとん 太田市 米粉のすいとん



藤岡市 とちやなげ汁

●すいとんは、生地をこねたり、切る必要がないため短時間に決山作ることが出来ます。
●米粉のすいとん（太田市）は小米などを石臼で挽いた米粉を用いたものです。
●とちやなげ汁（藤岡市）は、小麦粉を水で混ぜたすいとんをとっては扱げの様子から「取っつが」とちやなげ汁」になった説と、父ちゃんが鍋をかき混ぜる姿が「とちやなげ」という説があります。

まんじゅう



館林市 炭酸まんじゅう 甘楽町 そばまんじゅう 高山村 炭酸まんじゅう



明和町 二つまんじゅう

●炭酸まんじゅうは、行事に欠かせないごちそうとしてふるまわれました。昔は甘い物が高価な物であったことからご先祖様への最高の供養の仕方であったようです。
●そばまんじゅう（甘楽町）は、地域で採れる香り高いそば粉を利用した料理の一つです。

おやき



富岡市 やきもち 片品村 やきもち 玉村町 おやき

●やきもち（おやき）は、田んぼや畑の仕事の合間のおやつ（じゅはん）として食され、日持ちもするため主食に用いられました。自宅で作ったしょうゆやみそと、旬の野菜を入れて団子裏の中で焼き上げます。

あまねじ あまだんご



洗川市 あまねじ 川場村 あまだんご

●小豆を甘く煮て作ったお汁粉の中に、小麦粉を練って、ちぎって入れて食べるおやつです。甘い団子という意味で、他にも「砂糖ねじ」や「すずり団子」とも呼ばれます。

ぎゅうてん



桐生市

●桐生市が織物業で盛んだった頃、子ども達のおやつや副菜として作っていたのです。小麦粉を薄くとき、小判型に焼く際（へらで「ぎゅう」と押しつけたところから、その名がついたと言われています。

手打ちうどん（冷汁）



邑楽町

●うどんは県産小麦粉、冷汁は夏野菜と地産産のごま、手づくりみそを使い、家庭の味として伝えられました。冷汁はごはんにかたり、うどんのつけ汁で夏ばて予防として、食べられていました。

地域の農産物を活用した料理

かしわもち



南牧村

●7月20日のお盆あげ（おこあげ）の頃に若いかしわの葉を用いて、男をねぎらひみんで食べていました。

えごまのまきおはぎ



長野原町

●暑い伝えにより、ごまの代わりにくさ（えごま）を栽培しています。花豆の煮豆を中央にし、まきずきいたもので、年中行事や人が集まる席で食べていました。

のり餅



千代田町

●年末に各家庭で餅をついた期間にのり餅を作り、年間の保存食として食べられていました。みかんの皮と作付けが多い金ごまを利用してします。

ぼた



みなかみ町

●慶持ちがよく力づくので好んで食べられていました。季節の道み（山椒・胡麻など）を入れたみそをつけ、団子裏で焼いていました。



けんちん汁



下仁田町

●地域の年中行事や冠婚葬祭などに食べられていました。季節の根菜にこんにやくなどを加え、たんぱく質である豆腐を入れます。うどんを入れて主食にした地域もあります。

しめ豆腐



神流町

●祝儀や正月などの行事の席に、自家製の豆を持ち寄り、近所の寺や手づくりしていました。

豆腐めし



沼田市

●お祝い事などあつまりに必ず食べられていました。大豆の生産地であり、豆腐は手に入りやすいたんぱく質源でした。

花いんげんの煮豆



早津町

●吾妻区内の高地で広く栽培されていたことからなじみのある食材です。不祝儀には必ずといってよいほど提供されています。

シミツカリ（しもつかれ）



飯島町

●霜がおりた大根や正月に残った味噌を有効活用し、部分の豆を投入することで、新しい香を迎えるための行事食となっています。

呉汁



大泉町

●新豆が収穫される時期に、すりつぶした大豆と季節の野菜を大入れ、おいしく食べられるように工夫した料理です。

大学ごぼう



伊勢崎市

●伊勢崎ごぼうの収穫時期は6月から9月ですが、中でも最も風味を堪能できるのは、6月下旬から7月中旬の夏ごぼうといわれています。

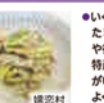
なまりとキュウリの酢の物



みどり市

●日常的に食べられている地産の食材に、昔は貴重であった「なまり」を組み合わせ、行事の時に供する食事としていました。

キャベツのいんげん和え



鎌恋村

●いんげん（えんどう）を使った料理は、冠婚葬祭や行事食、日産生活で特産のキャベツやじゃがいもが味付けとよく合っていました。

手作りこんにやくの味噌田楽



昭和村

●水はけがよい土地はこんにやくの栽培に適しています。身近にあるこんにやくで、こんにやくを家庭で手づくりします。

赤芋の味噌炒め



上野村

●山岳部であったため耕作が難しく、エネルギー源として芋類が栽培されてきました。保存のきく味噌を用いたもてなし料理として親しまれてきました。

●料理名、料理や食材のいわれなどは各市町村議会食文化の報告書に基づき掲載しています。