

郷土料理データベース

うちの郷土料理

～次世代に伝えたい大切な味～

47都道府県の

約1,300レシピを掲載



全国の
郷土料理を



知る



作る



活用
する

ことが
できます！

農林水産省

北海道

石狩鍋



ニシン漬け



いももち／
いもだんご



- 三平汁
- てっぼう汁
- 松前漬
- 飯寿司
- 鮭のチャンチャン焼き
- ペコ餅
- いくらの醤油漬け
- カスベの煮つけ
- ししやもの甘露煮

- ザンギ
- ニシン蕎麦
- ルイベ
- 鱈汁
- 室蘭やきとり
- 美唄やきとり
- 美唄のとりめし
- 豚井
- 昆布巻き

- たちの味噌汁／スケソウダラの白子の味噌汁
- トキシラス／トキ鮭の焼揚げ
- ジンギスカン／成吉思汗
- 赤飯
- ラーメン
- いかめし



青森

せんべい汁



イカメンチ



すしこ



- けいらん
- けの汁
- 貝焼き味噌
- 鮭のじゃっば汁
- ペこもち
- 豆しとぎ
- いちご煮
- きんかもち
- たらの子和え

- なすの赤しそ巻き
- 煮あえっこ
- ねりこみ
- ひつつみ
- 干し餅
- ミズとホヤの水物
- 鮭の飯ずし
- いなりずし
- かつけ

- がっぱらもち
- ごまご飯
- じゅね餅
- しょうが味噌おでん
- 赤かぶの千枚漬け
- キャベツとマスの漬物
- 鮫のすくめ
- くじら汁



岩手

ひつつみ／
ひつつみ汁



がんづき



さんまのすり身汁



- きりせんしょ
- まめぶ汁
- すき昆布の煮物
- 伝統餅料理
- 柳ぱっと
- 豆しとぎ
- 果報だんご
- 煮しめ
- お茶もち

- 水頭なます
- いもの子汁
- かまもち
- そばかつけ
- ひなまんじゅう
- うこぎのぼろぼろ
- 小豆ぱっとう
- 豆腐田楽
- うす焼き

- へっちょこだんご／うきうきだんご
- どんこ汁
- けんちん汁
- みずたたき(とろろ)
- 天然ほやの酢の物
- くるみ豆腐
- しだみだんご
- くるみ雑煮
- ぬっぺい汁／八杯汁



宮城

おくずかけ



仙台雑煮



ほっきめし



- ヘそ大根のにしめ
- はらこ飯
- ぱっけ味噌
- なす炒り
- ずんだ餅
- たけのご飯
- 仙台白菜の漬物
- はっと汁
- ナメタガレイの煮つけ

- しそ巻き
- ふすべ餅
- サンマのすり身汁
- ホヤの酢の物
- サンマのきがき
- エビ餅
- 笹かまぼこの磯部揚げ
- 呉汁
- どんこ汁

- きしやず炒り
- がんづき
- みょうがの葉焼き
- 柿なます
- あざら
- いわなの塩焼き
- 油麴井
- いちじくの甘露煮



秋田

だまこ鍋



卵寒天



あさづけ



- いぶりがっこ
- ハタハタ寿し
- 笹巻き
- 納豆汁
- きりたんぼ鍋
- いものこ汁
- 柿漬け
- なた漬け
- てんこ小豆の赤飯

- 豆腐カステラ
- 鰯の子炒り
- かまぶく
- じゅんさい鍋
- 鱈汁
- とんぶりの長芋和え
- なすの花ずし
- 鯉の甘露煮
- おやき

- かすべ煮
- しょつづる鍋
- とろろまんま
- きゃのっこ汁／けの汁
- 干し餅
- なすのこうじ漬け
- 三杯みそ
- 赤漬け／赤ずし



山形

納豆汁



だし



食用ぎくのおひたし



- 芋煮
- どんがら汁／寒鰯汁
- 孟宗汁
- 冷や汁
- 塩くじら汁
- 遠山かぶの粕汁
- 笹巻き
- くじら餅
- 鯉のうま煮

- うこぎの切り和え
- 雪菜のふすべ漬け
- おみ漬
- 青菜漬
- ハタハタの湯上げ
- からかい煮
- おかひじきのからし和え
- 鰯のあんかけ
- 玉こんにゃく

- ひょう干しの煮物／ひょう干し煮
- あけびの味噌詰め焼き／あけびの油焼き
- 卵寒天／醤油寒天
- くきたち干しの煮物
- 塩引きずし
- わらびたたき
- うどと凍み大根のどんこ煮
- しょうゆの実



福島

いかにんじん



サンマの
ポーポー焼き



キャベツ餅



- こづゆ
- にしんの山椒漬け
- ほっきめし
- 鯉の甘露煮
- ざくざく
- みそかんぶら
- 大根もち
- つゆ煮しめ
- はらこ飯

- 豆敷の子
- 三五八漬け
- あんこうのとも和え
- あんぼ柿のなます
- おひら
- 鯉のあらい
- 凍豆腐の卵とじ
- じゅうねんぼたもち
- しんごろう

- 鯉こく
- 馬刺し
- 打ち豆と切り昆布の煮物
- ぼうたら煮
- はっとう
- えご
- じゅうねん冷やだれ
- こんにゃくの白和え
- どんこ汁



茨城

煮合い



つけけんちん



わかさぎと
れんこんの酢漬け



- バイタ焼き
- あんこうの共酢
- 凍みこんにゃく
- れんこんのきんぴら
- はまぐりなます
- 柚子大根
- みつめのぼたもち
- 赤餅
- 海藻よせ

- 鯉の唐揚げ
- ごさい漬
- うなぎの帆引き煮
- いわしの卵の花漬け
- はまぐりごはん
- かぼちゃのいとこ煮
- 小倉れんこん
- 五目いなりずし
- こも豆腐

- そぼろ納豆／しょぼろ納豆
- いもがらの炒め煮／いもがらの五目煮
- ピーナッツ味噌／落花生味噌
- しもつかれ／すみつかれ
- すだれ麩のごま酢和え
- 干しいも
- たがね餅
- 紫錦梅
- 手作りさしみこんにゃく



栃木

しもつかれ／シモツカレ



干瓢の卵とじ



煮しめ



- 耳うどん
- 芋ぐし／いも串
- さがんぼの煮付け
- 板台餅／ばんだい餅
- 小麦まんじゅう
- かてそば
- ちたけそば(うどん)
- モロの煮付
- 干瓢のごま酢あえ

- ゆず巻き
- 五日飯
- いなりずし
- あいその甘露煮
- 揚げまき湯波の煮物
- ぼた餅
- 鮎めし
- えび大根
- 草餅

- かんぴょうのり巻き寿司
- ニシンとタケノコの煮付け
- ばっとう汁・だんご汁(すいとん)
- 白あえ
- ちたけとなすの油炒め
- なすといんげんの油味噌
- どじょう汁
- 焼き餅
- 切干し大根の煮物



群馬

おきりこみ／おっきりこみ



炭酸まんじゅう



ゆず巻き



- すいとん
- やきもち
- あまねじ／あまだんご
- しめ豆腐
- かて飯
- ねぎぬた
- まゆ玉
- 上州きんぴら
- 群馬のうどん

- こんにゃくの白和え
- すみつかれ
- ざく煮
- 花いんげんの煮豆
- なますの天ぷら
- 鮎塩焼き
- 鶏めし
- すき焼き
- ソースカツ丼

- 呉汁
- じりやき
- こんにゃく味噌噌でん
- こしね汁
- 焼きまんじゅう
- ぎゅうてん



埼玉

埼玉のうどん



冷や汁／すったて



いがまんじゅう



- 呉汁
- 塩あんびん
- かてめし
- 煮ぼうとう／ひもかわ
- ゼリーフライ
- ねぎぬた
- ねじ／小豆ぼうとう
- みそポテト
- 甘露梅

- 栗の渋皮煮
- つみっこ
- やきとり
- ゆず巻き
- うでまんじゅう
- すみつかれ
- フライ
- 飯餅
- ハツ頭の茎の炒め煮

- こんにゃくのみそおでん
- たらし焼き
- つとっこ
- おなめ
- どじょう煮
- くわいの含め煮
- 小麦まんじゅう
- 聖天ずし



千葉

はば雑煮



さんが焼き



ゆで落花生



- 太巻ずし
- なめろう
- かいそう
- 落花生味噌
- 性学もち
- ふうかし
- くじらのたれ
- いわしのだんご汁
- いわしの卵の花漬け

- 瓜の鉄砲漬
- かき餅
- からなます
- チッコ豆腐／牛乳豆腐
- 金山寺みそ
- ごんじゅう
- すみつかれ
- フライ
- 飯餅
- ハツ頭の茎の炒め煮

- セグロいわしのごま漬け
- 重箱入りぼたもち／おはぎ
- 鉄砲巻き
- てんもんど
- ばらっぱまんじゅう
- ヤングメ
- 鶏雑炊



東京

もんじゃ焼き



お雑煮



玉子焼き



- 深川めし／深川井
- にぎりずし
- 柳川鍋／どじょう汁
- おでん
- てんぷら
- べったら漬
- しょっから汁
- コロッケ
- 親子丼

- かんぴょう巻き
- 治助芋のネギ味噌
- のしこみうどん
- すき焼き
- 穴子寿司
- 烏ずし
- そば
- こはだの栗づけ
- 桜もち

- おくたまワサビのTOKYO-X巻き
- いもようかん
- 鰻のかば焼き
- 佃煮
- ねぎま鍋
- きんぴら
- ちゃんこ鍋
- 串だんご
- うどの酢味噌和え



神奈川

けんちん汁



かて飯



石垣団子



- 大山の豆腐料理
- 生しらす井
- へらへら団子
- よこすか海軍カレー
- とん漬
- 酒まんじゅう
- ワカサギの甘露煮
- 梅ごはん
- にごみうどん

- かんこ焼き
- マグロのかぶと焼き
- のらぼう菜のおひたし
- サンマメン
- 牛鍋
- 小田原かまぼこ
- 奈良茶飯
- 田にしの味噌煮
- シューマイ

- 割り干し大根のはりはり漬
- 茹で落花生



新潟

きりざい



三角ちまき



へぎそば



- のっぺ
- いごねり
- しょうゆおこわ
- 笹団子
- 笹寿司
- 鮭の焼漬
- ぜんまいの煮物
- かきあえなます
- かんずり

- 車麩の煮物
- 煮菜
- 干し大根漬
- けんさん焼き
- 佐渡の煮しめ
- すいきの酢漬
- タレかつ丼
- くじら汁
- なまぐさこうこ

- 冷やし汁みそ仕立て
- ふぐの子の粕漬
- ふかしなす
- 身欠きにしんの糍漬
- あんぼ
- 竹の子汁
- いもみそ
- 飯ずし
- 赤かぶ漬



富山

酢ずき



いとこ煮／にざい



昆布ヅ



- たら汁
- ぶり大根
- かぶらずし
- とろろ昆布のおにぎり
- おせずし
- 白えびのかき揚げ
- 昆布巻き
- 黒豆おこわ／みたま
- 黒づくり

- よごし／ごま味噌和え
- おすわい／すばい
- ばいの煮もの
- 焼き付け
- ぶりしゃぶ
- いかと里芋の煮もの
- ます寿司
- たけのこの味噌煮
- 報恩講料理

- ほたるいかの酢味噌和え
- 雑煮
- みょうが寿司
- 白えび素干だしのそうめん
- すり身揚げ
- げんげの味噌汁
- 三日の団子汁
- つぼ煮
- べっこう／えべす



石川

じぶ煮



にしんの昆布まき



ぶり大根



- はす蒸し
- えびす／べろべろ
- いしる鍋
- ひねずし
- 大根ずし
- かぶらずし
- 押しずし
- さわらの昆布じめ
- 真子の煮つけ

- なすそうめん
- なすのオランダ煮
- 鯛の唐蒸し
- メギスのだんご汁
- いとこ汁
- あいませ
- べか鍋
- いさぎの卵とじ
- さざえめし／さざえべし

- みたま
- めった汁
- すいぜん
- 加賀太きゅうりのあんかけ
- たけのこ昆布
- 五色生菓子
- なまこの酢の物
- たらの子つけ
- きしず



福井

なまぐさ汁



呉汁



せいげ



- ヘしこ
- さばぬた
- 丸焼き鯖
- 厚揚げの煮たの
- 麴の辛し和え
- すこ
- 古たくあんの煮物
- 昆布巻き／棒巻き
- 里芋のころ煮

- 長寿なます
- ごんざ／ごんじなます
- にしんすし
- 葉ずし
- 葉っぱずし
- ほうばめし
- おろしそば
- 雑煮
- はまなみそ

- ほんごさん／報恩講料理
- ぼっかけ
- 茶飯
- 赤かぶらの酢漬け
- とびつき団子
- でっち羊かん
- 柏餅
- おつぼ



山梨

せいだのたまじ



甘納豆のお赤飯



鳥もつ煮



- ほうとう
- みみ
- あわびの煮貝
- めまき
- 小豆ほうとう
- おざら
- 甲州小梅漬
- 桔露柿
- 吉田のうどん

- さんまめし
- やこめ
- あけぼの大豆の枝豆
- あんびん
- うすやき
- おしゃかごり
- おぼく
- うらじろまんじゅう
- かつ井

- いもがら入り太巻き寿司
- 茂倉瓜の冷や汁
- じゃがいもとひじきの煮物
- 月の雫
- 馬刺し
- 夕顔のみそ汁
- 生湯葉
- しょうゆの実
- いのぶた鍋



長野

天寄せ



にらせんべい



具だくさん味噌汁



- すんき漬け
- 五平餅
- おやき
- 野沢菜漬
- ほう葉巻
- 小鯛の甘露煮
- 笹ずし
- やししょうま
- いなごの佃煮

- いもなます
- 鯉こく
- 塩いかの酢の物
- 手打ちそば
- こねつけ
- たけのこ汁
- のたもち
- やたら
- えごの酢味噌あえ

- おしぼりうどん
- 鮭の粕煮
- 凍み大根のお田植えの煮物
- しょうゆ豆／しょうゆの実
- 半ごろし
- ひたし豆
- 干しかぼちゃのえごま和え
- たなばたほうとう



岐阜

朴葉ずし



からすみ



鮎ぞうすい



- 鶏ちゃん
- へば飯
- みょうがぼち
- 鮎なれずし
- 五平餅
- 鮎味噌
- 朴葉味噌
- 大蔵のごつつお
- ねずし

- もろこずし
- いももち
- みそぎだんご
- すったて汁
- 栗きんとん
- 水まんじゅう
- 煮たくもじ
- 赤かぶ漬け
- 柿なます

- 赤だつの酢ぶて
- 千石豆のかきまわし
- つぎ汁
- 初午だんご
- 漬物味噌煮
- 寒干大根煮
- 桑の木豆煮
- こも豆腐
- 鮎の塩焼



静岡

がわ



金目の煮付け



たまごふわふわ



- 黒はんぺんフライ
- 山葵漬け
- とろろ汁
- 水かけ菜の漬物
- イルカの味噌煮
- 染飯
- 鮎の箱寿司
- 御厨そば
- ぼくめし

- げんなり寿司
- ところてん
- 沖あがり
- おざく
- 金山寺味噌
- 静岡おでん
- 安倍川もち
- 切り干しいも
- 筍のアラメ煮

- 落花生なます
- 折戸なすの田楽
- 生しらす井
- まご茶漬け
- なまり節と白玉葱のサラダ
- へそもち
- サクラエビのかき揚げ



愛知

箱ずし



五平餅



鬼まんじゅう



- 雑煮
- きしめん
- かしわのひきずり
- 味噌田楽
- おしもん(おこしもん)
- もろこずし
- 味噌煮込みうどん
- 味噌おでん
- ふな味噌

- たこ飯
- 黄いなおこわ
- かきまわし／とりめし
- とうがん汁
- 串あさり
- 煮味噌
- はぜ佃煮
- いがまんじゅう
- へば飯

- あぶらげずし／いなりずし
- 酢味噌そうめん
- かりもりの粕漬け
- じょじょきり
- ふきの煮付け
- れんこんの煮物
- 十六さざげのごま味噌和え
- ふろふき大根
- あらめと落花生の煮付



三重

あらめ巻き



こけらずし



盆汁



- てこねずし
- 伊勢うどん
- あいませ
- さんまずし
- ふき俵
- いばら餅
- さめなます
- 茶粥
- 豆腐でんがく

- なれずし
- のっぺい
- あほだき
- いわしずし
- かきまぜ
- ガラガラおろし
- きゅうりの冷や汁
- こうなごのくぎ煮
- 雑煮

- 魚のじふ／魚のすき焼き
- たこ飯
- ないしよ餅／なべ餅
- 野菜の漬物
- まんぼう酢味噌あえ
- 魚のたたき／なめろう
- ちゃつ
- 魚の漬物(塩辛)
- 落花生の煮豆



滋賀

小あゆの山椒煮



鯖そうめん



丁字麩のからしあえ



- いさぎ豆
- ごりの佃煮
- いとこ煮
- ふなずし
- あめのおご飯
- 丁稚羊羹
- じゅんじゅん
- 赤こんにゃく煮
- しじみ汁

- えび豆
- 日野菜漬け
- 打ち豆汁
- 湖魚の天ぷら
- 幸福豆
- 鯖の棒ずし
- ぜいたく煮
- 豆腐田楽
- 泥亀汁

- おあえ団子
- 近江牛の味噌漬
- くるみごぼう
- しょういめし
- 白菜のたたみ漬け
- はす魚田
- ひとかわすし
- ピワマス刺身
- 焼きもろこのどろ酢



京都

ばらずし



白味噌の雑煮



万願寺とうがらしとじゃこの炊いたん



- さばずし
- 栗ご飯
- 納豆餅
- おはぎ
- 賀茂なすの田楽
- 山椒の葉の佃煮
- すいきの炊いたん
- すぐき漬け
- 古老柿なます

- たけのこの木の芽和え
- 肉豆腐
- へしこ
- はもの焼き物
- ふろふき大根
- 松茸ごはん
- 黒豆煮
- 壬生菜のからし和え
- 水無月

- えびいもと棒だらの炊いたん
- たけのことふき・生節の炊いたん
- にしん茄子／茄子とにしんの炊いたん
- 鯛焼／聖護院かぶと鯛の煮物
- きび餅・あわ餅・とち餅
- しば漬け
- 千枚漬け
- 宇治金時
- きごしゅう



大阪

ばらずし



たこ焼き



小田巻き蒸し



- 泉州水なすの浅漬
- じゃこごうこ
- 鯨のハリハリ鍋
- パッテラ
- ごより豆／じゃこ豆
- 白味噌雑煮
- あかねこ
- 半助豆腐
- 若ごぼうの炒め煮

- 鰯皮ザクザク
- くるみ餅
- 恵方巻き／巻きずし
- 大阪寿司
- 船場汁
- きつねうどん
- 丁稚ようかん
- 蓮根餅
- お好み焼き

- がっちょの唐揚げ
- どて焼き
- ハモ鍋
- 紅ずいきと油揚げの炊いたん
- 桜餅
- 大阪しる菜の辛子和え
- 串カツ
- 大阪漬
- 紅しょうが天



兵庫

かつめし



ちょぼ汁



丹波黒豆ごはん



- イカナゴのくぎ煮
- 明石焼／玉子焼
- ぼたん鍋
- 姫路おでん
- 播州手延べそうめん
- ゆで松葉ガニ
- 出石皿そば
- 鯖寿司
- とふめし

- 粕汁
- 神戸ビーフステーキ
- 山椒の佃煮
- ハモすき
- 銀治屋鍋
- 味噌だれ餃子
- にくてん
- こけらずし
- 焼きアナゴ

- 高野豆腐粉と野菜の煮物
- さばのじゃう
- とろろご飯
- 黒豆煮
- じゃぶ
- たこめし
- はたはたの唐あげ
- いびつもち
- やたら漬け



奈良

奈良のっぺい



大和の雑煮



奈良茶飯



- 柿の葉寿司
- 茶粥
- いもぼた
- かしわのすき焼き
- にゅうめん
- 飛鳥鍋
- 葛餅
- 蕨餅
- かき氷

- 蛸もみうり
- さんま寿司
- 鮎寿司
- 奈良和え
- 柿なます
- でんがら
- ふき俵
- まなめはり
- 色ご飯

- 半夏生餅／小麦餅／さなぶり餅
- ずいきの煮もの
- 七色お和え
- しきしき
- 大和まなと薄揚げの煮もの
- いたどりの煮もの
- あまごの甘露煮
- 生節とネギの煮もの
- エイの煮ごり



和歌山

おかいさん／茶がゆ



めはりずし



かきまぶり



- 金山寺味噌
- 尾の身の刺身
- さんまずし
- ごま豆腐
- なれずし
- いがみの煮付け
- 梅干し
- 柿の葉寿司
- かきまてご飯

- こけら寿司
- しらす丼
- みかん餅
- いのこ餅
- いももち
- うずみ
- 豆ごはん
- ゴンパチの油炒め
- しょうが飯

- うつぼ料理／うつぼの佃煮
- 太刀魚料理／太刀魚寿司
- はたごんぼずし
- ぼうり
- わかめずし
- わさびずし



鳥取

いぎす



いただき



大山おこわ



- 小豆雑煮
- 柿の葉寿司
- どんどろけ飯
- らっきょう漬け
- とうふちくわ
- いもぼた
- こも豆腐
- 栃餅
- 親ガニのみそ汁

- アカガレイの子まぶり
- あごちくわ
- いかい飯
- スルメの麴漬け
- 板わかめ
- いわし団子
- おいり
- がんちゃ汁
- じゃぶ

- そら豆の粉吹き
- ハタハタ寿司／しろはた寿司
- もさえびの刺身
- 焼き鯖の煮付け
- 呉和え／なすのずんだ和え
- 若桜のおやき



島根

小豆雑煮



うずめ飯



角ずし／箱ずし



- 笹巻き
- すまし雑煮
- へか
- しじみ汁
- かしわ餅
- 隠岐アラメの炒め煮
- トビウオの刺身
- ささえ飯
- 出雲そば

- すもじ
- つみれ煮
- たけのこ山椒煮
- ふきのとう味噌
- どじょうけんちんじる
- アゴの子旨煮
- 鯉の糸造り
- 白魚のかき揚げ
- スズキの奉書焼き

- 貝がらん蒸し／赤貝の殻蒸し
- うなぎ豆腐
- 黒田せりとほうれんそうのおひたし
- くじらご飯
- ばくだんおにぎり
- 柿なます
- 干し大根の煮しめ



岡山

けんぴき焼き



たかきび団子汁



黒豆入り
ちらしずし



- まつりずし
- さばずし
- ママカリの酢漬け
- 蒜山おこわ
- とどめせ
- さわらのこうこずし
- くさぎ菜のかけめし
- 柚餅子
- たこめし

- 手延べ素麺のばち汁
- あみとだいの煮付け
- プリ雑煮
- けんちんそば
- いしもちじゃこの唐揚げ
- しし鍋
- いいだこの煮つけ
- ホルモンうどん
- デミかつ丼

- 黄ニラのおひたし
- しその実の佃煮
- 鮓めし
- そばどじょう鍋
- 豆腐飯
- ままかりずし
- 柚子味噌



広島

うずみ



かきの土手鍋



お好み焼き



- ワニの刺身
- 八寸
- わけぎのぬた
- もぶり
- 美酒鍋
- 鯛めし
- 鯛めん／鯛そうめん
- 煮ごめ
- イギス豆腐

- くわいの甘煮
- きなこむすび
- ねぶとの唐揚げ
- 角寿司
- 小いわしの刺身
- たこめし
- あずま
- 呉の肉じゃが
- えび粉／巻き寿司

- 江波巻き
- 広島菜漬のおにぎり／広島菜むすび
- 魚飯
- 太平
- 煮菜
- かき雑煮
- かき飯
- いが餅
- あなご飯



山口

ちしゃなます



けんちょう



瓦そば



- いとこ煮
- わかめむすび
- 岩国寿司
- 茶がゆ
- つしま
- 太平
- のっぺい
- うの花きずし／唐ずし
- 柏槐

- はすのさんばい
- ぬた
- ごぼう巻き
- 柏餅
- ふく刺し
- チキンチキンごぼう
- ふぐの唐揚げ
- くじらの南蛮煮
- わかめの醤油漬け

- ぐべ汁
- お嫁さん団子汁
- はすいもの酢の物
- うに飯
- 外郎
- かぶ雑煮
- くじらの竜田揚げ
- 夏みかん菓子
- 筍の味噌煮



徳島

そば米雑炊／
そば米汁



祖谷のでこまわし



半ごろし



- ポウゼの姿寿司
- 半田そうめん
- 祖谷そば
- 出世いも
- 阿波ういろ
- 押し寿司
- いり飯／いりご飯
- 金時豆入りばら寿司
- うちがえ雑煮

- ならえ
- ゆべし
- おみいさん
- 茶ごめ
- でんぶ
- ゆずかん
- 伊勢エビの味噌汁
- いももち
- 島そうめん

- 阿波のいとこ煮
- 鯛めし
- 白味噌雑煮
- 包飯
- ずきがし
- 鮎ろうすい
- あめごのひらら焼き
- ぼたようかん
- はすいもの茎の酢の物



香川

しょうゆ豆



鯛そうめん



年明けうどん



- あんもち雑煮
- しっぽくうどん
- 押し抜きずし
- なすそうめん
- まんばのけんちゃん
- いりご飯
- てっばい
- アジの三杯
- いもたこ

- ばらずし
- 打ち込み汁
- カンカンずし
- はげ団子
- うすまきもち
- えびみそ汁
- かきまぜ
- こんにゃくの白和え
- こんにゃくのはちはい

- さわさわ
- 島の茶粥
- たくあんのきんぴら
- わりご弁当
- どじょう汁
- おちらしあめ
- わけぎあえ
- さつま
- もつそうめし



愛媛

鯛そうめん



さつま



松山鮓



- いもたき
- いぎす豆腐
- せんざんき
- 法楽焼
- 緋の蕪漬／緋のかぶ漬
- いずみや
- 鯛めし
- たご飯
- ふかの湯ざらし

- ふくめん
- 石花汁
- 今治焼き鳥
- 味噌汁(麦味噌)
- えび天
- かんころ
- じゃこ天
- しょうゆめし
- 太刀魚巻／太刀巻

- きじ肉と切り干し大根の混ぜご飯
- タルト
- ぼて茶
- みかんずし



高知

いたどりの油いため



りゅうきゅうの
酢の物



ぐる煮



- さばの姿ずし
- 葉にんにくのぬた
- 蒸し鯛
- かしきり
- 田舎ずし
- 半夏だんご
- 銀ぶろうずし
- かつおのたたき
- きびなごのほおかぶり

- こけらずし
- こぶずし
- ぜんまいの炒め煮
- チャーテの和え物
- つがに汁
- いもの茎の炒め煮
- こんにん
- いもべらあずき
- 皿鉢料理

- ねぎとさつまいものぬた
- きゅうりと川エビの煮物
- ひめいちとみかんの辛子煮
- 淡竹とエンドウの煮物
- 田芋のころばし
- 暮れの煮物
- 豆腐の柿酢つけ
- きらずもち
- こうし飯



福岡

がめ煮



博多雑煮



かぼちゃのだんご汁



- ぬかみそ炊き
- 若鶏の水炊き
- おきゅうと
- かしわめし
- あちゃら漬け
- 博多の胡麻鮓
- にぐい
- ふなやき
- あぶつてかも

- がめの葉饅頭
- いも饅頭
- 酢もち
- せんぶきまげ
- 鶏肉のすき焼き
- 瀬高の高菜漬け
- とうへい鍋
- のうさば
- みとり饅頭

- ゆずごしょう
- あまぎのかわたけ
- くつぞこの煮つけ
- えびざっこ
- べたもち
- 柳川なべ
- やまごんにゃくの刺身
- エツの南蛮漬け
- かます寿司



佐賀

およごし



つんきーだご汁



ゆきのつゆ



- ふなんこぐい
- いかのかけ和え
- にいもじ
- だぶ
- お茶がいい／茶がゆ
- 須古ずし
- のつべ汁
- 煮ごみ
- がめ煮

- むつごろうの蒲焼
- ゆでだご
- 呉豆腐のごま醤油かけ
- くちぞこの煮つけ
- 栗おこわ
- 干し柿なます
- つがにめし
- しゃっばの煮つけ
- わらすぼのみそ汁

- あらの姿煮
- ふつもち
- おこもじの油炒め
- 冷やしそうめん



長崎

具雑煮／
島原具雑煮



ヒカド



ハトシ



- ひきとおし
- 浦上ソボロ
- にごみ
- 大村寿司／大村寿し
- ろくべえ／六兵衛
- 皿うどん
- ちゃんぽん
- いりやき
- いぎりす

- 鶏飯
- ぬっぺ
- 鼻はじき
- かんころ餅
- 長崎天ぷら
- 鯨じゃが
- パスティー
- アルマド
- ピーナッツ豆腐

- 地獄炊き(五島うどん・島原そうめん)
- 押し寿司(もろぶた寿司)
- 茹で干し大根とかんぼこの煮物
- レモンスターキ
- くりつぽ
- 対州そば
- つぼ汁
- 長崎ミルクセーキ
- かんざらし



熊本

からし蓮根



つぼん汁



馬刺し



- だご汁
- 焼鮎の甘露煮
- いきなり団子
- がね揚げ
- 南関あげ巻き寿司
- 阿蘇高菜漬け
- 赤ど漬
- 寒漬
- このしろの姿寿司

- 豆腐の味噌漬け
- 一文字のぐるぐる
- ぶたあえ
- 巻柿
- まぜ飯
- たこ飯
- かすよせ
- こっばもち
- シャクの天ぷら

- 鯛そうめん
- 山するめのきんぴら
- 蛇腹大根(房切り大根)の煮物
- 太平燕
- とじこ豆／豆菓子
- 馬肉蕎麦
- 骨かじり
- 柚餅子



大分

だんご汁



じり焼き



そらきたもち



- 鮑腸
- やせうま
- りゅうきゅう
- ひゅうが井
- きらすめし
- 鶏めし
- 黄飯と黄飯かやく
- あみめし
- お方ずし

- 物相ずし
- たらおさ
- とり天
- 鶏汁
- がん汁
- けんちゃん
- 鯛麵
- 石垣もち
- ゆでもち

- 酒まんじゅう
- こねり
- あいませ
- ゆずの皮煮
- くじゃく
- あゆるるか
- ごまだし
- あじの丸ずし
- 頭料理



宮崎

チキン南蛮



冷や汁



千切り大根(切り干し大根)のまだか漬



- 煮しめ
- 魚ずし
- ふたたびだんご
- めひかりの唐揚げ
- 菜豆腐
- かっぱ鶏
- そまげ
- 稗ずーしー／稗がゆ
- とうきびめし

- ぬた芋
- お茶の葉天ぷら
- ざぶ汁
- とりめし
- がね
- いりこもち
- 地鶏の味噌ころばかし
- 酢のしゅい
- せりのよごし

- 歳とり膳／年取り膳／年越し料理
- 日向黒皮かぼちゃの煮物
- れんこんのすり流し汁／れんこんのごりごり汁
- 七とこずし
- めの餅あられ
- おび天
- かに巻き汁
- ねりくり／ねったぽ／芋もち
- つわぶきの油炒め



鹿児島

つけあげ



がね



さつまえび雑煮



- 酒ずし
- さつま汁
- きびなごの刺身
- 鶏刺し
- 豚骨
- 豚味噌
- あくまき
- じゃんぼ餅
- 鶏飯

- からいもごはん
- からいもねったぽ
- かるかん
- げたんは
- かしゃもち
- さつますもじ
- 豚汁
- へちま汁
- 白熊

- ふくれ菓子
- 油ゾーメン
- 三献
- パパイヤ漬け
- 豚骨野菜
- ミズイカのマダ汁
- みき
- 黒糖
- ぶり大根



沖縄

サーター
アンダーギー



ゴーヤー
チャンプルー



もずく井



- 中身汁
- クーブイリチー
- イナムドゥチ
- クファージュシー
- ソーミンタシヤー
- ラフテー
- ターンムディンガク
- カーサームーチャー
- ソーキ汁

- イカスミ汁
- 人参シリシリ
- ミヌダル
- ミミガーさしみ
- ナーベラーンプシー
- チムシンジ
- ジーマーミ豆腐
- 足ティビチ
- 沖縄そば

- クーリジシ
- ヒラヤーチー
- シムクジブツウルー
- ヤファラージュシー
- 牛汁
- イーヤチ
- イラギムン
- ヒージャー汁
- 血イリチー



郷土料理データベース「うちの郷土料理」WEBサイトの使い方

＝ 全国の郷土料理に関する、充実の情報量 ＝

SEARCH & MENU

全国の郷土料理約1,300種のレシピが検索でき、その郷土料理の歴史や背景も合わせて、一つ一つの郷土料理をたっぷり丁寧に紹介しています。またダウンロードできる画像は二次利用(※)が可能です。ぜひ郷土料理を作ってみて、次世代への継承にお役立てください。

Q 検索方法

【地域検索】【季節検索】【種類検索】【50音検索】

イメージ



活用する

ダウンロードできる画像がある場合は、ここに表示されます。

知る

その郷土料理の歴史や背景を知ることができます。

作る

レシピとして、材料と作り方を紹介しています。一部の郷土料理では動画でも作り方を紹介しています。

※二次利用可能な範囲や利用方法については、「リンクについて・著作権」のページをご確認ください。

AREA STORIES

各都道府県の魅力を食文化とともに紹介します。

その地域での郷土料理の成り立ちや生まれた背景、守り育てた人々の歴史などを動画、テキスト、画像つきで掲載。ぜひ郷土料理のレシピと一緒に読みいただき、地域の理解を深めるのにご活用ください。

イメージ



知る

動画で地域の風景や食文化をお伝えるイメージ映像です。

知る

各都道府県をさらに細かく地域に分けて紹介します。



「うちの郷土料理」WEBサイト

Q うちの郷土料理

検索



「リンクについて・著作権」のページはこちら