

11月

日本全国味めぐり

ほっかいどう

～北海道～



ぶたにく
豚肉のジンギスカン

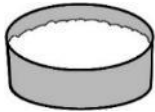
ちく 29日
A地区

だんごじる
いも団子汁

ちく 15日
B地区



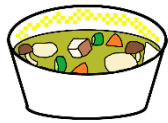
ぎゅうにゅう



ごはん

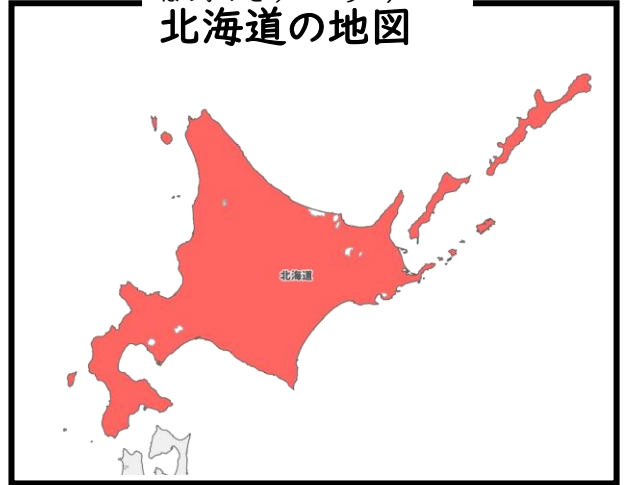


ぶたにくのジンギスカン



いもだんごじる

ほっかいどう ちず
北海道の地図



ひろ だいち あり、しゅうい うみ かこ 北海道は、豊かな自然で育つおいしい食材が豊富です。

また、北海道では、アイヌの人々の伝統料理や、明治時代に開拓のため西洋から持ち込まれた料理、

日本中から集まった人々のふるさとの料理などが融合し、独自の食文化が生まれました。

こんげつ 北海道の郷土料理「豚肉のジンギスカン」

「いも団子汁」です。

ジンギスカンは、中心が盛り上がり



溝のある、独特な形の「ジンギスカン鍋」

で、タレに漬けこんだ羊肉と野菜を焼いて食べます。

野菜は、ジンギスカン鍋の縁に置いて、肉から流れる

肉汁を調味料代わりにして食べます。

また、じゃがいも作りが盛んな北海道では、ゆでた

じゃがいもをつぶして「いも団子」や「いももち」を作

ります。いも団子汁は、野菜たっぷりの汁物にいも

団子を入れた、家庭でも手軽に作る事ができる

郷土料理です。

北海道の紹介

北海道本島とそのまわりの島々を「北海道」といいます。北海道の広さは83,423平方キロメートルで、日本の国土面積の約2割を占め、九州の約2倍の広さです。また北海道は、山や湖をはじめとした雄大な美しい自然に恵まれていて、農業、酪農、漁業が盛んです。

北海道の伝統料理



いかめし



石狩鍋



鮭のチャンチャン焼き