

にほんぜんこく
日本全国

あじめぐり



ふくしまけん
福島県



ふくしまけん あじ
福島県の味を
たの
しみましょう！



ふくしまけん とうほくちほう なんぶ いち けんない さんち おおく ひがし たいへいよう
福島県は東北地方の南部に位置し、県内には山地が多く、東は太平洋に
めん してあります。ふくしまけん はまどお なかどお あいつちほう みつ ちいき
面しています。福島県は、浜通り、中通り、会津地方の三つの地域に
おお わ うみがわ ちいき めし なべ
大きく分けられます。海側の地域では、ほっき飯やあんこうの鍋など、
そざい あじ りょうり さんかんぶ ぼう に
素材の味をいかした料理があります。山間部では、棒だら煮やにしの
さんしょう ぎょかいらい ひもの かつよう りょうり う
山椒づけなど、魚介類の干物を活用した料理が生まれました。

じる
ざくざく汁

かみさま だいひょう
神様へのお供えものの代表です。

ざくざくとは「真だくさん」ということを

い み にももの しる ちゅうかんしょく だいこん にんじん さといも
意味し、煮物と汁ものの中 間 食 です。大根や人参、里芋、ごぼうなどの
こんさいらい はい あたた する
根菜類がたくさん入ったからだの温まる汁ものです。
ちいき かてい はい すこ か
地域や家庭によって入るものが少し変わったりします。



じゅうねん

「えごま (ごま)」のことを福島県では、「じゅうねん」とよび、
なが あいだ た からだ た
長い間食べられてきました。えごまは体によく、食べると
じゅうねんなが い き じゅうねん た つづ なが い き
「十年長生きする」または「十年食べ続けると長生きする」とい
われたため、その名がついたといわれます。



ぜんこく 2 位
もも

ふくしまけん なし くだもの
福島県では、ももやりんご、梨といった果物の
さいばい
栽培がさかんで、とくにももは全国でも有数の
せいさんりょう
生産量をほこっています。

