

日本全国

あじめぐり



ほっかいどう
北海道の味を
楽しめましょう！



ほっかいどうは、しほろう、たいへいよう、にほんかい、かこまれ、
ゆうだい、さんかく、こうだい、しつげん、うつくしいけいあん、てんねんこしょう
雄大な山岳、広大な湿原、美しい景観の天然湖沼などにより
けいせい
形成されています。ほっかいどう、かんれい、きびしいしぜんじょうけんか
ますが、広大な耕地面積を生かし、稲作、畑作、酪農、肉用牛
ちゅうしん、ほっぼうがたのうぎょう、かくりつ
などを中心とした北方型農業を確立しています。

ちゃんちゃん焼き



ちゃんちゃん焼きとは、さけ、さかな、きせつ、やさい、さんさい、いっしょ、てっばん
やホットプレートで蒸し焼きにし、みそで味付けする料理です。ほっかいどう、りょうしまち
おける、めいぶつりょうり
おける名物料理です。みそをねぎみそにしたり、バターベースにしたり、ほっかいどうない
ちいき、あれんじ、やき、なまえ、ゆらい
も地域によっていろんなアレンジがあります。「ちゃんちゃん焼き」の名前の由来は、
「ちゃっちゃっ」と作れるからという説と、「ちゃん（お父さん）」が作ることから
ついた説などがあるそうです。げんざい、にちじょうしょく、した
現在でも、日常食として親しまれています。

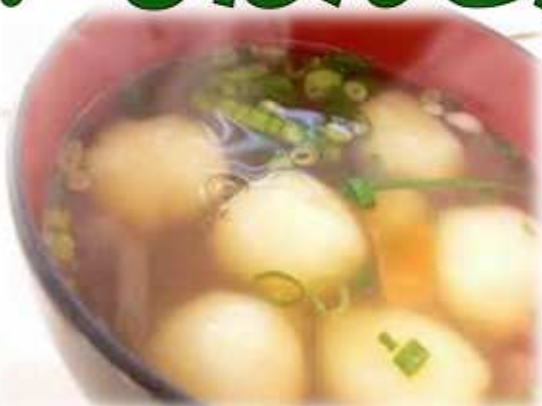
とうもろこしごはん

ほっかいどう
北海道はとうもろこしの収穫量が全国第1位で、品種もたくさんありま
す。とうもろこしは気温の変化に敏感で、高温になると糖分がエネルギーと
して使われ、甘みが落ちてしまいます。そのため、収穫は早朝に行われ、即
しゅつか、やさい
出荷される野菜です。とうもろこしごはんは、とうもろこしの甘みが美味しい
しんぶる
シンプルなまぜごはんです。おうちで作るときは、ごはんと一緒にコーンを
た、つく
炊いて作ってくださいね。



いもだんご汁

ほっかいどう、だんしやくいも、せいさんぜんこくだい、1位！



ほっかいどう、すましいきころ、あつたさくもつ、さいばい
北海道の涼しい気候に合った作物としてじゃがいもの栽培がす
すめられました。どうなん、のうじょう、けいえい、かわただんしゅく
イギリスから寒さと病気に強いじゃがいもを導入しました。その
ため、「だんしやくいも」とよばれ、いまいちばんおおくさいばい
そんなじゃがいもを使った「いもだんご」は北海道全域で
つく、かてい、あじ、なか、じる、ほっかいどうぜんいき
作られる家庭の味で、中でもいもだんご汁はいもだんごを野菜と
に、こ、しる、ふる、た、た
煮込んだ汁として古くから食べられています。