

# 郷土食クイズ

問1

武田信玄が考えたと言われている郷土食はなんでしょう？



① ほうとう



② 鳥もつ煮



③ せいだのたまじ



ヒント

材料を細く長く切る時に、信玄公の刀で切ったことからこの名前が付いたみたいだよ！



答えは次のページへ!!

## 答え①

### ほうとうの由来

しよせつ  
諸説ありますが、武田信玄が川中島合戦の時に、兵の士気を高めるため考え出された食べ物とされています。



### 地域によって「ほうとう」呼び名が違う！



忍野村周辺

(にごみ)  
煮込み



峡南地域

のしいれ  
のしこみ

### うまいもんだよカボチャのほうとう



麺

お肉



カボチャを入れると  
とろみが出るよ！



野菜

いろいろな食材を  
バランスが良く食べる事ができます！

# 山梨県は粉食文化を育んだ！

ほうとう以外にも粉物で作られた郷土食がたくさんあるよ！



**手打ちそば**

主な地域: 甲州市



**みみ**

主な地域: 富士川町



**吉田のうどん**

主な地域: 富士吉田市

## 山梨県の粉食文化はどう生まれたの？

県土面積の約8割が山林であおわれている山梨県では、水田は江戸時代に用水路が作られるまでは甲府盆地などの一部の平坦な地域に限られ、山麓部や丘陵地、扇状地などでは、畑作物が作られていました。

弥生時代から、穀物は粒のまま調理して食べられていましたが、鎌倉時代以降、穀物を粉にする道具(製粉具)が、武士や僧侶の間に広がり、粉食の割合が次第に高まりました。

さらに、江戸時代には、製粉具の発達に伴い、一般民衆にも受け入れられていきました。

周囲を山に囲まれた山梨には、傾斜地を流れる川がたくさんあり、江戸時代後半、川が流れる力を利用した水車が作られるようになると、小麦や蕎麦、トウモロ

コシなどの粉食製品が安定的に食べられるようになりました。

山梨県独自の地形や気候と、道具の発達、水車が普及したことから、山梨県の粉食文化は生まれました。



# 我が家のほうとう自慢



昔は  
煮干しの出汁で  
野菜だけ煮込む事が  
多かったな～  
油揚げが入るとごち  
そうになった  
だよ



うちのほうとう  
はバターをいれる  
よ！コクがでて  
美味しい♡



ほうとう麺を作ってその日の気分で  
麺をゆでておざらにもするよ！



みんなのお家のほうとうは何が入っているかな？

ぜひ参考にして作ってみてね♪