

千葉県きょうど ちやうけんの郷土料理「太巻ふとまきずし」の紹介しょうかい

11 和食文化を伝えよう 

12 食育を推進しよう 

これは千葉県で昔から食べられている「太巻ふとまきずし」です。(ももの花、あげはちょう)

その地域で昔から食べられている料理のことを「郷土料理」と言います。太巻ふとまきずしは千葉県きょうど ちやうけんの郷土料理です。

どんな食材しょくざいが使われているか想像そうぞうしてみよう



のり、のぎあな(つけもの)、桜さくらでんぶ(魚をほぐして桜色さくらいろをつけたもの)、スティックチーズ等が使われているよ

たまご、さやいんげん、山ごぼう、かんぴょう等が使われているよ

ま巻くのも見るのも食べるのも楽しい太巻ふとまきずし

食育推進員しょくいく すいしんいんの「太巻ふとまきずし」〇×クイズ

	答え
① 千葉県でとれる食材 <small>しょくざい</small> をたくさん使って作られている	
② 昔から子どもの誕生 <small>たんじょう</small> や結婚式 <small>けっこんしき</small> に作ることが多い	
③ のりの代わりにたまご <small>たまご</small> で巻くことがある	
④ パンダのデザイン <small>デザイン</small> の太巻 <small>ふとま</small> きずしがある	

食育推進員しょくいく すいしんいんってどんな人?

食を通じた健康けんこうづくりのためのボランティア活動ボランティア活動を行っています。

<解説>

- ① 千葉県ではお米、のり、野菜やさいがよくとれるので、千葉ちやうの恵みめぐみをたっぷり使って作られています。
- ② 村の祭りまつり、結婚式けっこんしき、子どもの誕生たんじょう祝い等に作って楽しんでいました。
- ③ たまごで巻くと、彩りいろどがよく仕上がります。
- ④ パンダ、ちはなちゃんのデザインデザインもあります。



🔍 ⏪ ⏩ ⏴ ⏵ ⏶ ⏷ ⏸ ⏹ ⏺ ⏻ ⏼ ⏽ ⏾ ⏿ <戻る>

地域ちいきで太巻ふとまきずしの教室きょうしつも行っているので、見かけたら参加さんかしてみてくださいね!

太巻ふとまきずしのももの花のレシピはこちら▶



監修 千葉県立保健医療大学：平岡真実、鈴木亜夕帆 淑徳大学：海老原泰代
 作成協力 市民局生活文化スポーツ部消費生活センター/保健福祉局医療衛生部生活衛生課/環境局資源循環部廃棄物対策課/経済農政局農政部農政課
 発行元 千葉市保健福祉局健康福祉部健康推進課 電話 043-245-5794 FAX 043-245-5659