

# 北海道の食文化

北海道は日本各地から移住してきた人達が集まった土地で、各地の郷土料理や行事食が受け継がれています。そのため、北海道の食文化は日本中の食文化が混ざり合っているのが特徴です。

## 代表的な北海道の郷土料理



ジンギスカン

鮭の  
ちゃんちゃん  
焼き

石狩鍋

三平汁

松前漬け

にしん漬け

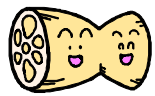
飯寿司

いももち

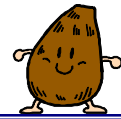
昔ながらの郷土料理や各家庭で受け継がれた料理を大切に、次の世代に伝えていきましょう。

# お正月の料理

お正月の料理といえばおせち料理やお雑煮。  
本来おせち料理は、「年迎え」の膳として大晦日に食べるものでした。  
現在ではほとんどの地域で元日以降に食べるのが一般的になりましたが、  
北海道ではかつての名残で大晦日に食べる習慣が残っています。



## おせち料理 食材のいわれ



黒豆……………1年中まめ(こつこつ)に働き、まめ(健康)に暮らせるように

栗きんとん…金団と書き、その色から財産がたまるように

れんこん…穴が開いていることから、先の見通しがよいように

里芋……………1本の苗からたくさんの小芋が収穫できることから、子孫繁栄を願って

ごぼう……………細く長くしっかり根を張ることから、土台を固めしっかり暮らせるように

昆布……………よろこぶに通じることから

えび……………腰が曲がるまで長生きするように

鯛……………おめでたいに通じることから



## さまざまなお雑煮

### もちの形

\*焼いてから入れる、焼かずに入れるなどの違いもあります。

角もち……………東日本

丸もち……………西日本



### 味付け

しょうゆ味……………東日本、中国～九州地方

みそ味……………関西地方

小豆汁……………出雲地方や能登半島の一部

### 具材

里芋……………近畿、九州、関東

豆腐、焼豆腐、凍豆腐……………全国

鶏肉……………東北、信越、関東、東海、九州