

「和菓子・郷土料理」雑学クイズ

答えはなんでしょう。

問1. アニメ『ドラえもん』の大好物でもある「どら焼き」。
この「どら」という言葉のもとになったモノは何？

問2. おめでたい魚の形をした焼き菓子「たい焼き」。
昭和に『およげ！たいやきくん』という歌が大ヒットしました。
たいやきくんの中身といえは何？

問3. 春の定番「桜餅」。ピンク色のお餅を包んでいる
葉っぱは、ズバリ何の葉っぱ？

問4. 鮮やかな緑色が特徴の「草餅」。この緑色を出す
ために、春に摘んで練り込む植物は何？

問5. 甘辛いタレが美味しい「みたらし団子」。タレの味
付けのベースになっている調味料は「砂糖」と何？

問6. 中にたっぷりのあんこが詰まった「大福」。昔は「腹太餅(はらぶともち)」などと呼ばれていました。表面についている粉の正体は？

問7. ずっしりと重い「羊羹(ようかん)」。名前に「羊(ひつじ)」という漢字が入っていますが、もともと中国ではどんな食べ物だった？

問8. お彼岸のお供え物の定番。春は「ぼたもち」、秋は「おはぎ」ですね。「おはぎ」は、秋に咲く何という花に見立てた名前？

問9. カステラによく似た、お祭りの屋台などで売られている一口サイズの丸いお菓子。「〇〇カステラ」という名前ですが、何カステラ？

問10. 四角い形をした和菓子「きんつば」。もともとは日本刀の一部である「鰐(つば)」の形を真似て丸く作られていました。中にぎっしり詰まっているのは何？

問11. お盆やお彼岸で仏壇によくお供えされる、砂糖や米粉などを混ぜて型で押して固めた、日持ちのするカラフルな和菓子は何？

問12. 名古屋や小田原の名物として知られる「ういろう」。もともとはお菓子ではなく、何として日本に伝わったと言われている？

問13. 夏の風物詩「かき氷」。昔からある定番の味で、抹茶のシロップに小豆(あんこ)を乗せたものを「宇治〇〇〇〇」と言いますが、何？

問14. 棒状の生地を油で揚げ、黒砂糖などをたっぷり絡めた、カリカリとした硬いお菓子は何？

問15. パリパリとした薄い皮の中に、あんこが詰まっている「最中(もなか)」。もともとは、夜空に浮かぶ「何」の形を見立てて名付けられた？

問16. 【北海道】鮭(さけ)などの魚とたっぷりの野菜を鉄板で焼き、味噌で味付けした豪快な漁師町発祥の料理を何焼きという？

問17. 【秋田県】炊きたたのご飯をすり鉢で潰し、棒に巻き付けて焼いたもの。これを鶏肉などと一緒に鍋に入れた「○○○○鍋」が有名ですが、何？

問18. 【山梨県】平べったい太めのうどんを、かぼちゃや季節の野菜と一緒に味噌仕立ての汁で煮込んだ料理は何？

問19. 【東京都】江戸時代の漁師めしがルーツ。アサリやネギを味噌などで煮込み、熱いご飯にぶっかけた(または炊き込んだ)料理を「○○川めし」という？

問20. 【京都府】寒い冬に、昆布ダシを入れたお湯で「ある大豆製品」を温め、ポン酢や薬味でシンプルにいただく料理は何？

問21. 【香川県】香川県といえばこれ！コシの強さが特徴で、県外からもこれを目当てにたくさんの方が訪れます。何うどん？

問22. 【福岡県】スケトウダラという魚の卵巣を、唐辛子などの調味液で漬け込んだ辛い食べ物。博多名物といえば？

問23. 【長崎県】豚肉や魚介類、キャベツやかまぼこなど、たくさんの具材を炒めて豚骨スープと麺を合わせた料理は長崎なに？

問24. 【鹿児島県】魚のすり身に味をつけ、油で揚げた食べ物。全国的には「さつま揚げ」と呼びますが、その名前に入っている「さつま(薩摩)」とは、現在の何県のこと？

問25. 【北海道(駅弁)】イカの胴体の中に、あるものをギュウギュウに詰めて甘辛い醤油ダレで煮込んだ料理「いか〇〇」といえば何？

「和菓子・郷土料理」雑学クイズ(解答と解説)

問1. アニメ『ドラえもん』の大好物でもある「どら焼き」。この「どら」という言葉のもとになったモノは何？

答え：楽器

「ジャン！」と鳴らす丸い金属の打楽器ですね。生地 of 丸い形が似ていることが由来です。

問2. おめでたい魚の形をした焼き菓子「たい焼き」。昭和に『およげ！たいやきくん』という歌が大ヒットしました。たいやきくんの中身といえは何？

答え：あんこ(小豆)

「頭から食べるか、しっぽから食べるか」で性格が分かりますよね。

問3. 春の定番「桜餅」。ピンク色のお餅を包んでいる葉っぱは、ズバリ何の葉っぱ？

答え：桜の葉

塩漬けにした桜の葉の香りがたまりません。葉っぱごと食べる人と、残す人で分かりますね。

問4. 鮮やかな緑色が特徴の「草餅」。この緑色を出すために、春に摘んで練り込む植物は何？

答え：ヨモギ

昔は春になると、土手などにヨモギを摘みに行ったという方も多いのではないのでしょうか。

問5. 甘辛いタレが美味しい「みたらし団子」。タレの味付けのベースになっている調味料は「砂糖」と何？

答え：醤油(しょうゆ)

醤油と砂糖に片栗粉でとろみをつけたもの。焦げたお醤油の香ばしさが食欲をそそります。

問6. 中にたっぷりのあんこが詰まった「大福」。昔は「腹太餅(はらぶともち)」などと呼ばれていました。表面についている粉の正体は？

答え：片栗粉

お腹いっぱいになることから「大腹」と呼ばれ、それが「大福」に変化したと言われています。

問7. ずっしりと重い「羊羹(ようかん)」。名前に「羊(ひつじ)」という漢字が入っていますが、もともと中国ではどんな食べ物だった？

答え：羊の肉を入れたスープ(汁物)

冷めて固まったスープの煮こごりがお菓子の羊羹のルーツ。小豆を使い、似せて作ったのが始まりです。

問8. お彼岸のお供え物の定番。春は「ぼたもち」、秋は「おはぎ」ですね。「おはぎ」は、秋に咲く何という花に見立てた名前？

答え：萩(はぎ)

春は牡丹(ぼたん)の花に見立てて「ぼたもち」。日本ならではの風流な文化ですね。

問9. カステラによく似た、お祭りの屋台などで売られている一口サイズの丸いお菓子。「〇〇カステラ」という名前ですが、何カステラ？

答え：ベビー(ベビーカーカステラ)

コロンとした形が可愛らしく、ついパクパクと食べてしまいますね。

問10. 四角い形をした和菓子「きんつば」。もともとは日本刀の一部である「鑢(つば)」の形を真似て丸く作られていました。中にぎっしり詰まっているのは何？

答え：あんこ(粒あん)

小豆の粒感がしっかり味わえる、お茶請けにぴったりのお菓子です。

問11. お盆やお彼岸で仏壇によくお供えされる、砂糖や米粉などを混ぜて型で押して固めた、日持ちのするカラフルな和菓子は何？

答え：落雁(らくがん)

蓮(はす)の花や菊の花など、美しい形が特徴です。カチカチに硬いのが懐かしいですね。

問12. 名古屋や小田原の名物として知られる「ういろう」。もともとはお菓子ではなく、何として日本に伝わったと言われている？

答え：薬(胃腸薬や喉の薬など)

薬の苦みを消すために添えられたお菓子が、現在のういろうのルーツだという説があります。

問13. 夏の風物詩「かき氷」。昔からある定番の味で、抹茶のシロップに小豆(あんこ)を乗せたものを「宇治〇〇〇〇」と言いますが、何？

答え：宇治金時(うじきんとき)

宇治はお茶の産地、金時は赤い小豆の色を表しています。

問14. 棒状の生地を油で揚げ、黒砂糖などをたっぷり絡めた、カリカリとした硬いお菓子は何？

答え：かりんとう

素朴な甘さと歯ごたえで、昔から親しまれている庶民のおやつです。

問15. パリパリとした薄い皮の中に、あんこが詰まっている「最中(もなか)」。もともとは、夜空に浮かぶ「何」の形を見立てて名付けられた？

答え：月(満月)

「最中の月(十五夜の月)」から名付けられました。最初は丸い形が基本でした。

問16. 【北海道】鮭(さけ)などの魚とたっぷりの野菜を鉄板で焼き、味噌で味付けした豪快な漁師町発祥の料理を何焼きという？

答え：ちゃんちゃん焼き

「お父ちゃんが作るから」「ちゃっちゃと(素早く)作れるから」など、名前の由来には諸説あります。

問17. 【秋田県】炊きたたのご飯をすり鉢で潰し、棒に巻き付けて焼いたもの。これを鶏肉などと一緒に鍋に入れた「○○○○○鍋」が有名ですが、何？

答え：きりたんぽ(鍋)

秋田の冬には欠かせない郷土料理。もちもちとした食感が美味しいですね。

問18. 【山梨県】平べったい太めのうどんを、かぼちゃや季節の野菜と一緒に味噌仕立ての汁で煮込んだ料理は何？

答え：ほうとう

戦国武将の武田信玄が、野戦食として考案したとも伝えられています。

問19.【東京都】江戸時代の漁師めしがルーツ。アサリやネギを味噌などで煮込み、熱いご飯にぶっかけた(または炊き込んだ)料理を「〇〇川めし」という？

答え：深川(ふかがわ)めし

昔の東京湾(江戸前)では、良質なアサリがたくさん獲れました。駅弁としても有名ですね。

問20.【京都府】寒い冬に、昆布ダシを入れたお湯で「ある大豆製品」を温め、ポン酢や薬味でシンプルにいただく料理は何？

答え：湯豆腐(ゆどうふ)

水の綺麗な京都ならではの料理。南禅寺の周辺などが特に有名です。

問21.【香川県】香川県といえばこれ！コシの強さが特徴で、県外からもこれを目当てにたくさんの人が訪れます。何うどん？

答え：讃岐(さぬき)うどん

香川県は自らを「うどん県」と名乗るほど。全国一の消費量を誇ります。

問22. 【福岡県】スケトウダラという魚の卵巣を、唐辛子などの調味液で漬け込んだ辛い食べ物。博多名物といえは？

答え：辛子明太子(めんたいこ)

温かいご飯に乗せてもよし、お酒のおつまみにもよしの全国的な人気者です。

問23. 【長崎県】豚肉や魚介類、キャベツやかまぼこなど、たくさんの具材を炒めて豚骨スープと麺を合わせた料理は長崎なに？

答え：ちゃんぽん

「ちゃんぽん」という言葉には「さまざまな物を混ぜ合わせる」という意味があります。

問24. 【鹿児島県】魚のすり身に味をつけ、油で揚げた食べ物。全国的には「さつま揚げ」と呼びますが、その名前に入っている「さつま(薩摩)」とは、現在の何県のこと？

答え：鹿児島県

地元・鹿児島では「つけあげ」と呼ばれることもあるそうです。おでんの具としても大活躍ですね。

問25. 【北海道(駅弁)】イカの胴体の中に、あるものをギュウギュウに詰めて甘辛い醤油ダレで煮込んだ料理「いか〇〇」といえば何？

答え：いかめし

中に詰めているのは「お米(もち米など)」。北海道・森駅の「いかめし駅弁」は全国の百貨店の物産展などで行列ができるほどの知名度です。