

# 「日本全国のおそうに」

霞小学校 3年 藤井 緋音

日本全国のおそうに 3-2 藤井 緋音

〈食べる理由〉  
先生か、国語の冬の学習で土地のおそうについて話してくれました。もう少し知れたので、おそうについて調べました。

〈おそうには……〉  
① ずんでいる土地でとれる食べ物をなべていた料理。  
② 神様におそえたり、おいおいに"と"とぎに食べられます。

① おさなわ県と北海道はおそうを食べるしゅうかんかな。  
② 東の方は、四角いおもちを入れて、西の方は、丸いおもちをおそうに入れて食べている。  
③ おそうにのだしは、ましが一番多い。  
④ おそうに、きなこをついて食べているが、野菜をいっしょにつけてもおいしいのか。 ← 分かった事と思ったこと

おそうに  
島根県出雲市  
あずきのにじみ汁を入れた餅とおもち、おもちのかわりに柿の葉を巻いたもちもちをちいさく切る。

しらおそうに  
青森県八戸市  
あぶらの、はちまの皮の塩づけを入れた餅。

ひらおそうに  
福岡県福岡市  
あずき、あんこ、きなこをだしに使った餅しに、おもち、きなこ、あんこ、塩づけ、しいたけ、里山もちなどを入れた。

おちめおそう  
熊本県  
芋め、だしを取ったもち、具がいろいろ。

おちめおそう  
広島県広島市  
だし汁に、広島産物のかき入、たあそ、おそえ、福をかけるの、えん起物。

あんこおそう  
香川県  
いりこだしのおちめを、立ての汁に、あんこを入れたおもちを入れて、全国的にもおちめおそうに。

おちめおそう  
おそえの汁に、里山もち、大豆、大根などを入れて、おちめが、別にもたぎなこをつけて食べる。

おちめおそう  
東京都  
だし汁に、とり肉、小松菜などを入れた江戸風のおそえ。もちはおちめ。

丸いおもち

鳥取県はおそうにではなくおしるこでびっくりした。丸もちの中にあんこを入れていたのでおいしそうだった。都道府県によって、おそうにがちがうことを知った。