

富山の食文化を楽しく学ぼう!

↓ タテのカギ

2 お祝いには家族や仲間と楽しく〇〇〇寿司パーティを。酢飯に好きな具材を載せてのりで巻いていただきます

4 おせち料理:「〇〇〇ゼ〇き」は、鶏ひき肉に卵などのつなぎと調味料を混ぜて型にいれて、けしの実を散らして焼いた料理。裏の面には何もついておらず、裏がないことから、まっすぐに生きていこうという思いが込められています

5 「トヤマエビ」は、「〇〇〇〇ビ」として、一般に料亭やすし屋に並ぶことが多い



6 12月になると聞こえてくるのは、「〇〇高らかに」歌いあげる「第九」の歓喜の歌



7 おせちの定番「り〇〇〇ん」。さつまいもや栗の金色は金銀財宝を連想させる縁起物。勝負運や金運が上がり「商売繁盛」が叶うといわれています

10 おせちの定番:「〇〇のうま煮」。〇〇は煮ると背中が丸くなることから、腰が曲がるまで長生きできますようにとの「長寿」の意味が込められています

11 富山のお雑煮は「〇〇味よりすまし」汁が多い



13 「マ〇〇〇」は、定置網漁業発祥の地、富山県を代表する魚。特に漁獲量の多い氷見市では、保存食としてこんが漬けにして食べたりします



15 おせち料理の「〇〇〇ごぼう」。ごぼうをたたいて開くことから、「開運」の意味が込められています



16 お店で出てくる中華がゆや杏仁豆腐の上によく載っているのが赤い果実「〇〇の実」。小さな一粒には100種類のビタミン、ミネラルが含まれているそうです

郷土の味

富山の定番おせち

かづらぎ

塩漬けにしたカブで、ブリやサバを挟み、こうじで漬け込んだ冬の味覚。手作りする家庭も多い。



昆布巻き

江戸時代、北前船で北海道から富山に昆布とニシンが運ばれてきた。その二つの食材を絶妙に組み合わせた一品。



べっことう

煮溶かした寒天に溶き卵を回し入れた郷土料理。べっ甲に似た美しい見た目が名前の由来。



パイ貝の煮付け

甘辛く煮たパイ貝は祭事の定番。「めでたいことが倍になる」という語呂合わせから縁起が良いとされる。



お酢わい(ます)

ダイコンとニンジンの紅白なまに油揚げが加わっているのが特徴。魔事や法事の料理として作られることが多い。



◆応募先

【郵送・FAXの場合】①Ⓐ～Ⓐをつなぎあわせたクロスワードの答え ②氏名 ③郵便番号
④住所 ⑤電話番号 ⑥年齢 を記入のうえ、下記宛先まで郵便またはFAXでお送りください。

〒930-8650 北日本新聞社営業局「富山の食文化クイズ」係
FAX:076-445-3338



【ウェブの場合】「北日本新聞イベント&キャンペーン」サイトの申込フォームから▶

※ご応募いただいた方の個人情報は主催者にて厳重に管理し、本事業の運営にのみ使用いたします。※当選は発送をもって代えさせていただきます。

◆締切

2022年1月7日(金)必着

◆お問い合わせ先

北日本新聞社営業局
TEL:076-445-3320
(平日9時～午後5時)

◆賞品

A賞
¥1,000
見本
albis商品券
1名様
アルビス商品券 5,000円分

B賞
¥1,000
見本
albis商品券
1名様
アルビス商品券 3,000円分

C賞
¥1,000
見本
albis商品券
10名様
アルビス商品券 1,000円分

check! アルビスの店舗にクイズのヒントがあるよ!

企画制作/北日本新聞社営業局 特別協賛/albis

越中富山ふるさと
チャレンジ

→ ヨコのカギ

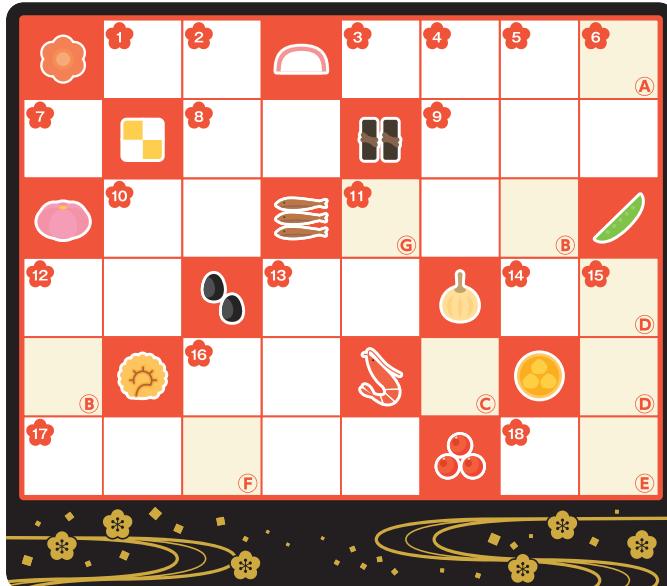
「越中富山ふるさとチャレンジ」は、ふるさと富山の魅力を再発見するプロジェクトです。

今回は食文化にまつわるクイズを3回シリーズで展開します。

答えをかいて応募いただくと、抽選でプレゼントも! 富山の豊かな食を楽しく学びましょう!

1 クロスワードクイズ編

クロスワードを埋めてⒶ～Ⓐをつなげてできる文字を完成させてください。



今日は何を食べよう。毎日の献立メニューにも悩みますね。

6 (A)	 (B)	 (C)	は	15 (D)	 (E)	 (F)	11 (G)	ごはん
----------	---------	---------	---	-----------	---------	---------	-----------	-----

1 おせちの定番「〇〇巻」: 知性を象徴する巻物に似ていることで「学業成就」、また子宝を象徴する卵を使っていることから「子孫繁栄」の意味が込められています



3 おせち料理に欠かせない「紅白〇〇〇」。形が日の出に似ていることから元旦には欠かせないおめでたい食材。紅は魔除け、白は清淨を表します



8 おせちの定番:「くろ〇〇」は、〇〇に働く、〇〇に暮らすなど、元気、健康の意味を表します

9 おせちやお雑煮は、まさに母から子へと〇〇〇たい「おふくろの味」



10 マスの寿司は、富山県を代表する「〇〇弁」

11 冬といえば、やっぱり「コタツで〇〇〇」

12 桃太郎がお腹に付けたのは〇〇團子

13 氷見市沿岸で1～2月に収穫される「ながらも」。ご飯の上にかけて食べると「〇〇〇の香りがたまりません」

14 読み間違いの多い慣用句のひとつ「水を〇〇〇魚」は、「さかな」ではなく「うお」と呼ぶのが正しい



16 おせち料理によく使われる「〇〇い」。ピンポン玉のような球茎から芽が突き出しているため「芽出たい(めでたい)」という縁起物。まっすぐに伸びる姿を「立身出世」の象徴ともいわれます



17 大みそかに食べる「〇〇〇〇〇ば」には、細く長く伸びることから「寿命を延ばし、家運を伸ばす」という願いが込められています

18 無農薬りんごの栽培に成功した青森県のりんご農家の実話を映画化した作品は「き〇〇(正式タイトルは漢字)のリンゴ」