

# おいしさ発見! 奈良のグルメ

奈良には昔からの郷土料理が多く残っています。  
 県民に愛されている、ご当地グルメをご紹介します。

## 柿の葉寿司

柿の葉でひとくち大のサバ寿司を包んで押し  
 た吉野地域の夏祭りの  
 ごちそう。

詳しい情報は  
 こちらから➡



## そうめん

そうめんは、奈良時代に唐(中国)から伝来し  
 三輪山麓が発祥の地と  
 言われています。

詳しい情報は  
 こちらから➡



## 奈良漬

慶長年間、奈良市中筋町の医者糸屋宗仙が白  
 瓜を酒粕に漬けて作ったのが奈良漬の始  
 まりで、大坂冬の陣に徳川家康に献じてから  
 有名になりました。  
 梅・生姜を使った漬け物  
 も生産されています。

詳しい情報は  
 こちらから➡



## でんがら

東吉野地方で端午の節  
 句に朴の葉で包んで作っ  
 た団子です。

詳しい情報は  
 こちらから➡



## しし鍋

吉野地方では猪狩りを行  
 います。猪肉を使った  
 みそ味の鍋料理です。

詳しい情報は  
 こちらから➡



## 大和の茶がゆ

米を茶で炊いた粥です。  
 「おかいさん」と呼ばれ  
 親しまれてきました。

詳しい情報は  
 こちらから➡



## 焼き鮎

吉野川や飛鳥側の鮎は  
 「万葉集」にも数多く詠  
 まれています。

詳しい情報は  
 こちらから➡



## 奈良の雑煮(きな粉雑煮)

雑煮のもちにきな粉を  
 つけて食べます。

詳しい情報は  
 こちらから➡



## 柿なます

紅白なますに干し柿を刻  
 んで入れます。

詳しい情報は  
 こちらから➡

