



き かた つか つく
木の型を使って作る

おおさか きょうどりょうり なまえ
大阪の郷土料理の名前

つぎ
は次のどれ？

- ① はこ 箱ずし
- ② ちらしずし
- ③ かた 固めずし

こた めん
答えはうら面で！



こたえ はこ き かた すめし ぐざい い お かた
答：①箱ずしです。木の型に酢飯と具材を入れて押し固め、
た おお き すし お
食べやすい大きさに切ったお寿司です。押しずしともい
います。

しら
調べてみよう！

にほん きょうどりょうり はっけん
『日本の郷土料理(わくわく発見!)』

たけなが えり え かわでしよぼうしんしゃ
(竹永絵里/画 河出書房新社 2017.3 J383/127N)

にほんかくち きょうどりょうり つ しょうかい おおさかふ はこ
日本各地の郷土料理をイラスト付きで紹介しています。大阪府では、箱
ずしのほかに、てっさ・てっちり、くるみ餅が取り上げられています。
ちゅうがくねん
(中学年～)

た ひゃつか だい かん どうかい
『ふるさとおもしろ食べもの百科:まるごとわかる 第3巻 東海・
近畿』

むかさち えいこ かんしゅう にほんとしよ 日本図書センター 2010.3 J383/94N/3)

かくとどうふけん きほん だいひょうてき た もの しょくぶんか かいせつ
各都道府県の基本データや、代表的な食べ物、食文化などを解説して
います。3巻では、大阪独特の寿司として押しずしと蒸しずしが紹介され
ています。全5巻。(中学年～)

みらい つた にほん でんとうりょうり あき りょうり
『未来へ伝えたい日本の伝統料理 [3] 秋の料理』

ごとうまさき ちよ こいずみたけお かんしゅう こみねしよてん
(後藤真樹/著 小泉武夫/監修 小峰書店 2010.4 J383/96N/3)

にほんかくち きょうどりょうり つ しょうかい かん はんなんし
日本各地の郷土料理をレシピ付きで紹介しています。3巻では阪南市
の秋祭りで作られる箱ずしが紹介されています。全6巻。(高学年～)

み
見てみよう！

きょうどりょうり のうりんすいさんしよ
「うちの郷土料理」(農林水産省)

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/
search_menu/menu/39_14_osaka.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/39_14_osaka.html)

おおさか つく すし かいせつ はこ けいさい
大阪で作られるお寿司の解説や箱ずしのレシピが掲載されています。