QUIZON
ークイズオンー
Webでクイズに挑戦
クイズオン
検索
または

京都食文化クイズ

対象者：一般　問題数：10問

名前 _____　日付 _____ 年 _____ 月 _____ 日

正しいと思うアルファベットに〇をつけましょう。

1 京都の正月の雑煮で代表的な味噌はどれでしょう？

A 白味噌　B 赤味噌
C 豆味噌　D 八丁味噌

2 京料理の「湯葉」は何から作るでしょう？

A 豆乳　B 牛乳
C 米のとぎ汁　D 葛湯

3 千枚漬けの主な野菜はどれでしょう？

A カブ　B ダイコン
C ハクサイ　D キュウリ

4 すぐき漬けに使う主な野菜はどれでしょう？

A カブの一種　B ナスの一種
C カボチャの一種　D ネギの一種

5 「にしんそば」にのせる代表的な加工魚はどれでしょう？

A ニシンの甘露煮　B サバの塩焼き
C サケの燻製　D イワシの丸干し

6 焼いた八ツ橋の代表的な香りはどれでしょう？

A ニッキ　B バニラ
C ミント　D ユズ

7 京野菜「九条ねぎ」は主にどちらでしょう？

A 葉ねぎ　B 根深ねぎ
C 玉ねぎ　D ラッキョウ

8 生八ツ橋の皮の主原料はどれでしょう？

A 米粉　B そば粉
C トウモロコシ粉　D ライ麦粉

9 「鱧落とし」で骨切りしたハモに行う調理はどれでしょう？

A 湯に通す　B 油で長時間煮る
C 天日で干す　D 冷凍乾燥する

10 しば漬けに使われる代表的な香味植物はどれでしょう？

A 赤ジソ　B バジル
C パセリ　D ローズマリー

QUIZON
— クイズオン —
Webでクイズに挑戦
クイズオン
検索
または

京都食文化クイズの答え・解説

解き終わってから、答えと解説を確認してみましょう。

1 **A. 白味噌**

地域や家庭による違いもあります。

2 **A. 豆乳**

加熱した豆乳の表面の膜をすくいます。

3 **A. カブ**

聖護院かぶなどを薄く切って漬けます。

4 **A. カブの一種**

すぐき菜を乳酸発酵させます。

5 **A. ニシンの甘露煮**

甘辛く煮た身欠きニシンを使います。

6 **A. ニッキ**

シナモンに近い香りが特徴です。

7 **A. 葉ねぎ**

緑色の葉の部分を多く食べます。

8 **A. 米粉**

砂糖などを加えて蒸します。

9 **A. 湯に通す**

身が花のように開きます。

10 **A. 赤ジソ**

野菜とともに漬け込みます。