

高知の食べ物

鏡野中学校
3年3組7班
中西海都
嶋村僚太
山本凜
小泉侑紗

皿鉢料理のように、個性豊かな

高知家の一員にならんかえ？

皿鉢料理の歴史

おなたは高知県に生まれただけでなく、料理にも関心を持ってください。高知県の皿鉢料理は、古くから伝わる伝統的な料理です。皿鉢料理は、江戸時代、武士の本拠地として栄えた高知で、その独特の文化が色濃く残っています。皿鉢料理は、器の美しさと料理の繊細さで知られています。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。

高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。

高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。

高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。

高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。



皿鉢料理とは、江戸時代、武士の本拠地として栄えた高知で、その独特の文化が色濃く残っています。皿鉢料理は、器の美しさと料理の繊細さで知られています。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。

皿鉢料理のルーツ



高知の『晴れ食』



高知の代表的な『晴れ食』といえる皿鉢料理は、大皿に数種類の料理を盛り、大皿の中心に盛り込んだ皿鉢料理。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。

高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。

『皿鉢』について

あしがきし

あしがきしは、高知の皿鉢料理の一つです。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。あしがきしは、高知の皿鉢料理の一つです。高知の皿鉢料理は、その歴史と伝統を大切に守りながら、現代でも愛されています。



Local dishes in Kochi

Ryota Karito
3-3
Rin Usa



Do you know Sashimi-Ryori?
Sashimi-Ryori is a cuisine in Kochi
when you think about what food represents Kochi
Sashimi-Ryori comes to mind.

It should be eaten and shared with a large group of friends.
This way, you will all come to life and have fun!

Everyone, how many people will you eat Sashimi-Ryori with?

I eat it with twelve people.

If you eat it with more people,

I guess it will be more delicious and more fun!

Sashimi-Ryori is characterised by being one plate with a lot of different food on it.

However, the ingredients used differ from home to home.

Why don't you also come to Kochi with your family and try to make a dish you can't find anywhere else the world?