珍味クロスワード 応募用紙



☆☆☆ タテのカギ ☆☆☆

【タテ2】福井県名産珍味「へしこ」を作るときに使われる代表的な魚。味噌煮もよく食べられる。

【タテ3】薬用になる植物。薬用植物。

【タテ4】イカを酢で漬け込んだ珍味。駄菓子屋の定番。

【タテ6】水分と甘味に富むバラ科の果物。秋の味覚。有りの実。

【タテ8】生の鰊や鮭を細切りにし、塩と米麹で漬け込み熟成させた北海道・東北地方の名産珍味。

【タテ10】ダイコン・コンニャク・ちくわなどをだし汁で煮込んだ料理。

【タテ11】身欠き○○○や燻製のほか、身は「こぶ巻き」、卵の塩蔵品は「数の子」としておせちを飾ります。

☆☆☆ ヨコのカギ ☆☆☆

【ヨコ1】腹開きにしたあじ等を、塩辛い漬汁に漬けてから干した珍味。特有の臭みと風味がある。

【ヨコ4】握った酢飯に生魚などを組み合わせた日本食。

【ヨコ5】ホヤとコノワタ（ナマコの腸）で作る塩辛・珍味。

【ヨコ7】生食のほか、揚げ物や鍋物、燻製、佃煮、塩辛など様々な形で食される。「海のミルク」。

【ヨコ9】ウニ塩辛ともいわれる。生ウニに食塩やアルコール等を加え熟成させた珍味。

【ヨコ12】タラ・フグ・アンコウといった魚介の精巣。北海道には「たつのかまぼこ」というタラの○○○で

作られた蒲鉾がある。

【ヨコ13】天草等の海藻から抽出した粘質物を凍結乾燥したもの。ゼリー、和菓子等に使われる。

|  |  |
| --- | --- |
| 氏名 |  |
| 住所 |  |
| 年齢 |  |
| 性別 |  |
| 電話番号 |  |
| あなたの好きな珍味は？ |  |

解答 ： A～Dを順番に並べると？

A

B

C

D