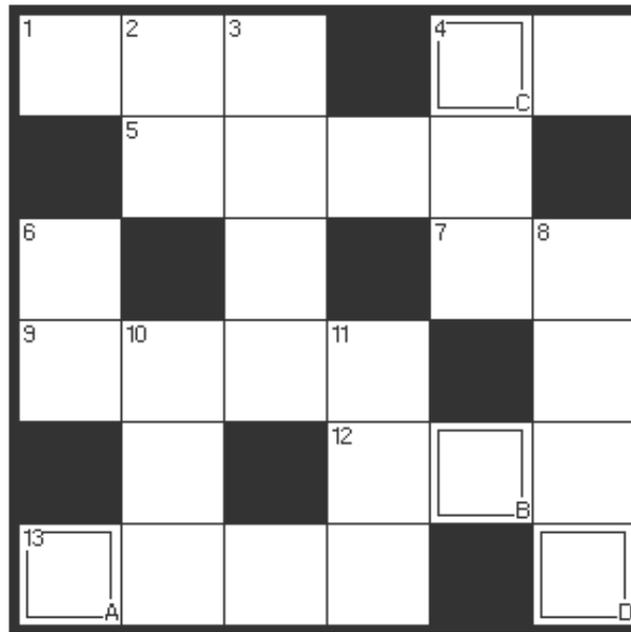


珍味クロスワード 応募用紙



☆☆☆ 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】生の鰯や鮭を細切りにし、塩と米麴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】身欠き〇〇〇や燻製のほか、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巢。北海道には「たつのかまぼこ」というタラの〇〇〇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。

解答：A～Dを順番に並べると？

A	B	C	D
---	---	---	---

氏名	
住所	
年齢	
性別	
電話番号	
あなたの好きな珍味は？	