

秋田県の郷土食等一覧表

【鹿角地域（鹿角市・小坂町）】

【北秋田地域（大館市・北秋田市・上小阿仁村）】

【山本地域（能代市・藤里町・八峰町・三種町）】

【秋田地域（男鹿市・潟上市・五城目町・八郎潟町・井川町）】

【秋田地域（秋田市）】

【由利地域（由利本荘市、にかほ市）】

【仙北地域（大仙市、仙北市、美郷町）】

【平鹿地域（横手市）】

【雄勝地域（湯沢市、羽後町、東成瀬村）】

秋田県の郷土食等一覧表は、第2章第1節2の図3に示した8つの地域ごとに作成している。ただし、秋田地域については、基礎調査の結果や生活環境の違い等をふまえ、「秋田市」と「秋田市以外」とに分けている。

秋田県の郷土食等一覧表について

本一覧表は、調査員や協力者の選択による任意の調査地における聞き取り結果をまとめたものである。そのため、同一市町村であっても調査地以外の場所と、郷土食の内容や現況等が異なる場合があり、必ずしも当該市町村を代表する場所とは限らない。

また、食事の全体像を示すものではないため、例えば「正月の食事」「夏場の日常食」等を網羅するものではない。聞き取りが中心であることから、聞き取り相手にとって印象深い郷土食の回答が多くなる傾向にあると思われる。

なお、一覧表の各欄は、主に以下の事項を記載することとした。

〔市町村〕 現在の 25 市町村名を記載する。地域全体に関わる郷土食は、「(地域名) 全域」とする。

〔大字等〕 調査地を限定するために記載する。市町村によって、旧市町村名であったり字名であったりするが、正確を期すため調査員からの報告のとおり記載する。

〔名称〕 名称は、地域文化の多様性を示す重要な要素であることから、聞き取りの際の呼称をそのまま記載する。表記は、ひらがなまたは漢字を原則とするが、原材料名のカタカナを使用する場合もある。

〔内容〕 原材料、作り方等を記載する。名称同様、聞き取りの際の呼称をそのまま記載し、現在使用の呼称を()で記載している場合がある。

〔現況〕 調査の際に明確に回答があった郷土食のみ、現況を記載する。

〔特色等〕 食べる時期、方法、目的等を記載する。

〔項目〕 以下に示す秋田県の郷土食調査ガイドラインの調査項目①～⑧のうち、当該郷土食の特色にあたるものを記載する。ただし、複数の特色をもっている場合がほとんどであることから、同一名称の郷土食であっても、調査地により選択した調査項目が異なる場合がある。

調 査 項 目

| NO | 項目名 | 内 容 |
|----|------|----------------------------------|
| 1 | 日常食 | 日常的に食されるもので、地域性が高いもの。 |
| 2 | 保存食 | 保存用に作られるもので、地域性が高いもの。 |
| 3 | 行事食 | 祭りや年中行事などのハレの日に作られるもので、地域性が高いもの。 |
| 4 | 食材 | 使用する食材(原材料・素材)に特色のあるもの。 |
| 5 | 調理法等 | 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの。 |
| 6 | 食べ方 | 食され方や盛り付け方に特色があるもの。 |
| 7 | 由来 | 由来や伝承のされ方に特色があるもの。 |
| 8 | 儀礼等 | 一体的に伝承される儀礼や作法などに特色があるもの。 |

秋田県の郷土食等一覧表

【鹿角地域（鹿角市・小坂町）】

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|------|-------------|--|------|---|-------|
| 1 | 鹿角市 | 尾去沢 | 納豆汁 | 納豆をすりつぶし、塩漬けのワラビやゼンマイ、キノコなど保存性の高い食材、油揚げ等と煮る。 | 食べる | 煮詰まるとコクが出て美味しくなるので、大きな鍋にたくさん作って、2～3日で食す。具にサメを入れる地区がある。 | 1 日常食 |
| 2 | 鹿角市 | 花輪 | 竹の子寿司 | タケノコ、ふき、身欠きニシンを使用した押し寿司。 | 食べる | ネマガリタケが出る時期に作る海と山の幸の贅沢な押し寿司、身欠きニシンを入れるとコクがでる。 | 4 食材 |
| 3 | 鹿角市 | 花輪 | あけび漬け | 塩漬けしたあけびの中に具材を詰める。具材は、ご飯、キャベツ、みょうが等。 | 食べる | アケビの皮を酢漬けすることで、独特の苦みをおさえる。 | 4 食材 |
| 4 | 鹿角市 | 花輪 | さめのお茶碗 | 主に寒い時期に食されるサメの鍋料理。 | 食べない | ハレの日に50年くらい前までは食べていた。八幡平地区はけの汁、納豆汁にもサメを入れる。サメは八戸から。 | 3 行事食 |
| 5 | 鹿角市 | 花輪 | なんこう鍋 | 馬肉、ごぼう、こんにやくなどを醤油で煮る。 | 食べる | 農耕馬が亡くなったときに食べる。鉱山勤めが多く、珪肺症の予防とした。 | 1 日常食 |
| 6 | 鹿角市 | 花輪 | きりたんぼ鍋 | 鶏ガラ出汁で、きりたんぼ、鶏肉等を煮る。 | 食べる | 昔は新米の出来た時期に作っていた。 | 3 行事食 |
| 7 | 鹿角市 | 花輪 | だまっこ・だまこ鍋 | 鶏ガラ出汁で、だまっこ、鶏肉こんにやく等を醤油で煮る。 | 食べる | 鹿角市はこんにやくを入れる。鉱山で働く人が多かったことから、こんにやくを入れる。 | 1 日常食 |
| 8 | 鹿角市 | 花輪 | 味噌つけたんぼ | つぶしたご飯を串に巻き、つぶしたクルミ、味噌をつけて焼く。 | 食べる | 昔は新米が取れる時期に食べた。いまは年中食べる。 | 1 日常食 |
| 9 | 鹿角市 | 花輪 | 柚子（やまご）たんぼ | うさぎ等とご飯を串に巻き付けて焼く。 | 食べない | 柚人（やまびと）が山で仕事をすときに食べていたと伝わる。 | 1 日常食 |
| 10 | 鹿角市 | 花輪 | ナッツ（きのこナッツ） | ムキダケ、菊を麴で和える。 | 食べる | きのこ、菊の出回る頃に食べる。 | 4 食材 |
| 11 | 鹿角市 | 花輪 | ナッツ | 生ハタハタのエラ、菊を麴で和える。 | 食べない | 昭和初期頃まで食べていた。（発酵食品を使うことから、納豆のナからきている。） | 4 食材 |
| 12 | 鹿角市 | 花輪 | 浄夜豆腐 | 豆腐をソバに見立て、とろろをかけて食す。 | 食べる | 凶作の年の大晦日に作られたと伝わる。除夜の鐘を聞きながら食べたことから名がついたと伝わる。不祝儀の時にも出された。 | 7 由来 |
| 13 | 鹿角市 | 花輪 | あけびの漬物 | あけびに、キャベツ、青豆、みょうが、紫蘇の実をつめて漬ける。 | 食べる | あけびは、塩と酢でゆがく。 | 4 食材 |
| 14 | 鹿角市 | 花輪 | お茶碗 | 鶏肉出汁で、春雨、花麴を入れる。 | 食べる | 冠婚葬祭で食べる。ハレの日は、タケノコを入れるなど具材を変える。 | 3 行事食 |
| 15 | 鹿角市 | 花輪 | じぶしのホロホロ | とんぶり、ネギ、納豆を和える。 | 食べる | じぶしはとんぶりのこと。昭和50年頃まではそう呼んでいた。 | 4 食材 |
| 16 | 小坂町 | 小坂鉱山 | 小坂町かつラーメン | 卵とじしたカツをラーメンにのせる。 | 食べる | 昭和45年頃、小坂七夕祭の山車制作期間に夜食として提供されのが始まり。町内6店舗で提供中。 | 1 日常食 |
| 17 | 小坂町 | 小坂鉱山 | だまっこ | 鶏ガラ出汁で、だまっこ、鶏肉こんにやく等を醤油で煮る。 | 食べる | きりたんぼも食べるがだまっこのほうがポピュラー。 | 1 日常食 |
| 18 | 小坂町 | 川上 | あまっこ | 大根、人参、白菜で作る甘酒。 | 食べる | 自宅で作ることはめっきり少なくなったが、代々受け継いできた。 | 1 日常食 |
| 19 | 小坂町 | 川上 | しとぎ | 餅米を石臼で挽き、水で溶いたものを焼く。 | 食べない | 石臼が家庭になくなったので食べない。法事のときも食べた。 | 3 行事食 |
| 20 | 小坂町 | 川上 | おろしなます | おろした大根に、長芋、小エビ（桜エビ）を酢、砂糖、塩で和える。 | 食べる | 大晦日に食べる。 | 3 行事食 |
| 21 | 小坂町 | 川上 | かすべの煮付け | カスベを醤油と砂糖で煮る。 | 食べる | 大晦日に食べる。現在はスーパーで簡単に手に入るの、昔より濃いめの味になっている。 | 3 行事食 |
| 22 | 小坂町 | 川上 | 吸い物 | 鶏ガラ出汁に、ほぐした鶏肉、花麴、春雨を入れる。 | 食べる | 大晦日に食べる。 | 3 行事食 |
| 23 | 小坂町 | 川上 | 紅白なます | 千切りした大根、人参、小エビを酢、砂糖、塩で和える。 | 食べる | 大晦日に食べる。 | 3 行事食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|------|-----|-------------|--|-----|---|-------|
| 24 | 小坂町 | 川上 | 黒豆 | 一晩水につけた黒豆を、錆をおとした釘と煮込む。柔らかくなったら醤油、砂糖を入れる。 | 食べる | 大晦日に食べる。釘は黒を鮮やかに出すために入れる。 | 3 行事食 |
| 25 | 小坂町 | 川上 | 煮染め | 蕨、蕨、厚揚げ等を適当な大きさに切り、醤油・煮干し出汁で煮る。 | 食べる | 話者は厚揚げのことをテンブラと呼んでいた。日常的に食べるが、大晦日にも食べる。 | 1 日常食 |
| 26 | 小坂町 | 川上 | 小豆粥 | 小豆、炊いた餅米と一緒に煮る。 | 食べる | ガスが普及し手軽に作れるようになった。七日正月でも七草がゆの代わりに食べる。 | 3 行事食 |
| 27 | 小坂町 | 川上 | 身欠き鯿の昆布巻き | 昆布で身欠き鯿を巻き、鯿出汁、醤油、砂糖で煮る。 | 食べる | 油の乗ったいい身欠き鯿が手に入らなくなった。日常的に食べるが、大晦日にも食べる。 | 1 日常食 |
| 28 | 小坂町 | 川上 | 切り鮭 | 塩鮭を焼く。 | 食べる | 大晦日に食べる。 | 3 行事食 |
| 29 | 小坂町 | 川上 | 納豆汁 | すり鉢で納豆、味噌、甘酒を合わせ、サワモダシや凍み豆腐等と煮る。 | 食べる | 正月3日に食べる。煮詰めると焦げやすくなり日持ちしないので、その日のうちに食べる。当時は納豆は手作りだが、現在は購入する。 | 3 行事食 |
| 30 | 小坂町 | 川上 | 棒鱈（干し鱈）の煮付け | 棒鱈（干し鱈）の切り身を醤油と砂糖で煮る。 | 食べる | 大晦日に食べる。現在は砂糖も醤油も簡単に手に入るの、昔より濃いめの味になっている。 | 3 行事食 |
| 31 | 鹿角全域 | | けいらん | こしあん入りの餅を鶏卵に見立て、すまし汁に入れる。アクセントを加えるため、こしょうが混ぜられる。 | 食べる | 祝儀の席には紅白の餅を一個ずつ、不祝儀の時は白餅二個か白餅一個と黒ゴマやヨモギを入れて着色した餅が一個入る。 | 3 行事食 |
| 32 | 鹿角全域 | | けの汁 | 大根、人参、ごぼう、山菜等を味噌で煮る。 | 食べる | 青森県の郷土料理として紹介されることが多いが、岩手県北部でも食べられている。年中食べるが、小正月には大量につくる。 | 1 日常食 |

秋田県の郷土食等一覧表

【北秋田地域（大館市・北秋田市・上小阿仁村）】

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-----------|---|------|--|--------|
| 1 | 大館市 | 独鈷 | とんぶり | ホウキギの実を秋に収穫し天日干し後、煮て皮をはぐ。生は3月いっぱいまで、その後は冷凍したものを食べる。 | 食べる | 独自の技術により食用に加工する。生産農家が限定され、加工技術は門外不出。鹿角では、「じぶしのほろほろ」に使用。 | 5 調理法等 |
| 2 | 大館市 | 独鈷 | 煮しめ汁 | 山菜等の煮物。 | 食べない | 内容はけの汁と同じだが、けの汁とは呼ばない。 | 4 食材 |
| 3 | 大館市 | 独鈷 | さく | 初夏（田植え後）に採れる。塩漬けにしたさくを、豚肉、マイタケ、こんにゃくなどと煮る。 | 食べる | ふきと似ているが、ふきよりおいしい。 | 4 食材 |
| 4 | 大館市 | 独鈷 | きりたんぼ | ご飯をつぶし棒に刺して焼いた「たんぼ」を、地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 10年ほど前までは祭り（5月）の際に必ず食べた。祭りがなくなったが、集まりがあれば食べる。 | 3 行事食 |
| 5 | 大館市 | 独鈷 | ままづけ | シソの葉で色づけた米の漬物。 | 食べる | | 4 食材 |
| 6 | 大館市 | 独鈷 | でんぶ | 煮干し出汁のごぼうの煮物。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 7 | 大館市 | 独鈷 | どじょう | 田の堰で捕ったどじょうを煮る。 | 食べない | 圃場整備により、どじょうがいなくなった。 | 4 食材 |
| 8 | 大館市 | 笹籠 | きりたんぼ | ご飯をつぶし棒に刺して焼いた「たんぼ」を、地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 具材としてマイタケが一般的になるまでは、ギンタケ（ネズミタケ）を入れていた。 | 3 行事食 |
| 9 | 大館市 | 笹籠 | だまこ | ご飯をつぶして団子状にまとめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 余ったご飯をつぶして丸めた。煮崩れしないように焼くことが多い。 | 1 日常食 |
| 10 | 大館市 | 笹籠 | でんぶ | 太めに切ったごぼうを、煮干し出汁で煮る。 | 食べる | 他に黒豆、数の子、昆布巻き、氷頭なます、キンキンが正月料理。 | 3 行事食 |
| 11 | 大館市 | 笹籠 | くじらのなすかやき | クジラをナスと一緒に煮る。 | 食べない | クジラは青森から売りに来た。行商が来ると「青森来た」と言った。かすべ、干したタラなども食べた。 | 4 食材 |
| 12 | 大館市 | 笹籠 | かまぶく | ゆでたジャガイモをつぶし、米粉と混ぜ合わせて生地をつくり、重ねて巻いたものを蒸す。 | 食べる | 冠婚葬祭の口取りとして食べられてきた。 | 1 日常食 |
| 13 | 大館市 | 笹籠 | 赤ずし | シソの葉で色づけた米の漬物。 | 食べる | 砂糖を入れて漬けるほか、食べる時にも砂糖を入れる。 | 1 日常食 |
| 14 | 大館市 | 笹籠 | どじょう | 田の堰で捕ったどじょうを煮る。 | 食べる | ドジョウを煮るときに、最初に酒を入れて殺す。 | 4 食材 |
| 15 | 大館市 | 笹籠 | 焼き餅 | 餅の中にあんこを入れて焼く。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 16 | 大館市 | 笹籠 | すまし餅 | 餅米粉とざらめを水で溶いた生地を蒸す。くるみ餅、ゆべし | 食べる | | 1 日常食 |
| 17 | 大館市 | 岩野目 | たけのこ汁 | 5月末から6月にかけて採れるネマガリタケを使用する。サバの水煮缶を汁ごと入れる。 | 食べる | サバの水煮缶に代わり、現在は豚肉が多い。 | 1 日常食 |
| 18 | 大館市 | 岩野目 | 馬肉の煮付け | 馬肉を日常的に食べる。山菜を入れることも多い。 | 食べる | 山菜を入れるが、「けの汁」のようなものは食べない。 | 1 日常食 |
| 19 | 大館市 | 岩野目 | とろろ | 山芋を煮干し出汁で味噌で味付ける。長芋を使う場合もある。 | 食べる | 日常的に食べるので、特別な食事ではない。 | 1 日常食 |
| 20 | 大館市 | 岩野目 | きりたんぼ | ご飯をつぶし棒に刺して焼いた「たんぼ」を、地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | マイタケが一般的になるまでは、さわもだし、しいたけ、バクロダケ（サクラシメジ）、ムキダケなどをに入れていた。 | 3 行事食 |
| 21 | 大館市 | 岩野目 | だまこ | ご飯をつぶして団子状にまとめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 具材はきりたんぼと同じ。 | 1 日常食 |
| 22 | 大館市 | 岩野目 | ハタハタ三五八漬 | 一度に4～5kg買って漬けた。 | 食べる | ハタハタは男鹿方面からだが、プリヤニシは弘前から行商が来た。 | 2 保存食 |
| 23 | 大館市 | 岩野目 | 山菜 | 時期の物を食べた。保存することはあまり意識しなかった。 | 食べる | 不祝儀の時は、ぜんまいやわらびを切らず、1本そのまま調理してお膳に出した。切らないことに何か意味があるかもしれない。 | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|------|-----|------------|---|----------|--|-------|
| 24 | 大館市 | 岩野目 | でんぶ | ごぼうを太めに切り、煮干しにして煮る。 | 食べる | 他に黒豆、数の子、めまき（昆布巻き）、なますが正月料理。 | 3 行事食 |
| 25 | 大館市 | 岩野目 | かまぶく | 餅米を煎ってからこね、巻いて仕上げる。 | 食べる | 巻きものと言う人もいる。 | 1 日常食 |
| 26 | 大館市 | 中山 | 中山そば | そば粉10につなぎ2、つなぎはヤマノイモ。 | 食べる | | 4 食材 |
| 27 | 北秋田市 | 旭町 | きくらげのくすみ和え | キクラゲをすりおろしたクルミと和える。 | 食べない | | 4 食材 |
| 28 | 北秋田市 | 旭町 | しとぎもち | 米粉を水で捏ね竹串の先につけ囲炉裏の灰の中で焼き、熱い内に灰をはらって食べる。 | 食べない | 昭和40年頃まで食べていた。囲炉裏もなくなり、米を挽くこともなくなった。 | 1 日常食 |
| 29 | 北秋田市 | 旭町 | ところ天 | 天草を煮出して、味付けはいろいろ。飽きたら味噌漬けにした。 | 食べない | 昭和40年頃まで食べていた。天草が手に入らなくなった。 | 1 日常食 |
| 30 | 北秋田市 | 旭町 | こぶまき | 身欠きにしんを米のとき汁でもどし、昆布で巻いて煮る。 | 食べない | 冬、のき下にみそ玉と身欠きにしんがぶら下がっていた風景がなつかしい。 | 2 保存食 |
| 31 | 北秋田市 | 旭町 | 豆腐汁 | 人が集まる時に、豆腐を大量に作り醤油で煮た。正月は木枠で豆腐を作り、煮たり焼いたりして食べる。 | たまに食べる | | 3 行事食 |
| 32 | 北秋田市 | 旭町 | 赤漬け | シソの葉で色づけした米の漬物。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 33 | 北秋田市 | 旭町 | 納豆汁 | すりつぶした納豆と、塩漬けのワラビやゼンマイ、キノコなど保存性の高い食材を煮る。 | 食べない | 納豆も味噌も家庭で作っていた。 | 1 日常食 |
| 34 | 北秋田市 | 旭町 | あさづけ | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けしたデザート。 | 食べない | 20年ぐらい前まで食べていた。 | 1 日常食 |
| 35 | 北秋田市 | 旭町 | おやき | 餅の中にあんこなどをに入れて焼く。 | たまに食べる | 中に入れる具でおやつにもおかずにもなる。 | 1 日常食 |
| 36 | 北秋田市 | 愛宕下 | ぜんまいの煮付け | 干したぜんまいを戻して煮る。人が集まるときに作る。 | 食べる | 戻し方にコツがある。 | 1 日常食 |
| 37 | 北秋田市 | 愛宕下 | だまっこ | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまっこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | ご飯が余ると作る。きりたんぼは手間がかかるので特別な時だけ作る。 | 1 日常食 |
| 38 | 北秋田市 | 愛宕下 | ハタハタ寿司 | ハタハタを大量に漬けた。重し（石）が肝心、使用した樽も大きい。 | 食べる | 食べる人がいなくなり、自分では作らなくなった。阿仁では、ニシンの場合が多かった。 | 2 保存食 |
| 39 | 北秋田市 | 愛宕下 | でんぶ | 煮干し出汁のごぼうの煮物。 | 食べない | 普段は煮干しだが、正月は貴重な鯉や昆布で出汁をとる。作りやすいので年中作った。家族が少なくなり、食べなくなった。 | 1 日常食 |
| 40 | 北秋田市 | 愛宕下 | 馬肉の煮付け | 馬肉は市で入手し、タケノコ、人参、しょうがと醤油で煮る。 | 食べる | 子供が帰省するときは必ず作る。 | 4 食材 |
| 41 | 北秋田市 | 愛宕下 | いがもち | 小豆あんを包んだ皮の上に赤・黄・緑などで色漬けた色餅を乗せる。 | ほとんど食べない | 葬式の時に持参した。自宅で葬式をすることがなくなり、作らなくなった。 | 3 行事食 |
| 42 | 北秋田市 | 桂瀬 | みずかやき | みずとさば缶を汁ごと煮て、味噌を入れる。 | 食べる | ずっと同じつくり方、食べ方である。 | 4 食材 |
| 43 | 北秋田市 | 桂瀬 | 甘いポテトサラダ | ポテトサラダに缶詰のみかんやリンゴなどを入れた。デザート感覚で食べた。 | 食べる | 昔はさなぶりや、お祭りのときに食べたが、現在は時期を問わない。 | 4 食材 |
| 44 | 北秋田市 | 桂瀬 | 赤飯 | 餅米を小豆を入れて炊く。 | 食べる | きゅうりなますと一緒にお盆に食べた。 | 3 行事食 |
| 45 | 北秋田市 | 桂瀬 | 鱈の子の炒り煮 | 炒めたキャベツに鱈の子を入れてホロホロになるまで炒める。 | 食べる | 正月に作った。 | 4 食材 |
| 46 | 北秋田市 | 戸草沢 | みずやもの | 山での昼食時、周りにあるみずを探って、持参した食材と和えて食べる。 | 食べない | わかめ、タマネギ、キュウリ等を和えた。 | 4 食材 |
| 47 | 北秋田市 | 戸草沢 | そばねり | おかゆにそば粉を入れて、からし大根と醤油につけて食べる。 | 食べない | 子供の頃食べたが、あまり好きでなかったため、食べなくなった。 | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|------|-----|---------------|---|------|--|-------|
| 48 | 北秋田市 | 戸草沢 | 熊かやき | 熊肉をみそ味で煮る。春はアザミ、秋は大根を入れる。 | 食べる | 熊が捕れたときにみんなで分けて食べる。今年は8頭。 | 4 食材 |
| 49 | 北秋田市 | 戸草沢 | 馬肉の煮付け | 馬肉を炒めてから、ごぼう、タケノコ、人参、糸こんにゃくと醤油で煮る。 | 食べる | | 4 食材 |
| 50 | 北秋田市 | 戸草沢 | 鮎の甘煮 | フナを油で揚げてから、醤油と砂糖で煮る。 | 食べない | 義母の得意料理だった。亡くなってからは食べていない。 | 4 食材 |
| 51 | 北秋田市 | 戸草沢 | 汁もち | 十五夜に食べる。雑煮のようなもの、最後にクルミを擦ったものをかけて食べる。 | 食べない | 家族が少なくなり食べなくなった。 | 3 行事食 |
| 52 | 北秋田市 | 戸草沢 | 大福 | 餅にあんこをつめる。 | 食べる | 正月、農繁期などによく作る。 | 1 日常食 |
| 53 | 北秋田市 | 戸草沢 | おはぎ | 炊いた餅米をすりつぶし、あんこからめる。 | 食べる | 正月、農繁期などによく作る。 | 1 日常食 |
| 54 | 北秋田市 | 戸草沢 | いがもち | 小豆あんを包んだ皮の上に赤・黄・緑などで色漬けた色餅を乗せる。 | 食べない | 葬式で、旧合川町、森吉町から来る親戚が持参して供えてくれた。 | 3 行事食 |
| 55 | 北秋田市 | 戸草沢 | しとぎもち | 神前に供える丸型の餅。昔は冬のおやつで食べた。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 56 | 北秋田市 | 戸草沢 | 干し餅 | 切り餅を水にひたしてから、屋外につるし凍らせて乾燥させる。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 57 | 北秋田市 | 戸草沢 | 切り餅 | よもぎ、小豆、豆などを混ぜる。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 58 | 北秋田市 | 戸草沢 | 納豆汁 | すりつぶした納豆と、塩漬けのワラビやゼンマイ、キノコなど保存性の高い食材を煮る。 | 食べる | 葬式の時に必ず作る。 | 3 行事食 |
| 59 | 北秋田市 | 戸草沢 | いもかけ豆腐 | 豆腐に長いもをすってかけ、汁をかける。じょうや豆腐ともいう。 | 食べる | 葬式の時に必ず作る。 | 3 行事食 |
| 60 | 北秋田市 | 戸草沢 | 大根の山葡萄漬け | ヤマブドウを煮て、その中大根を漬ける。 | 食べる | 今年も漬けた。 | 2 保存食 |
| 61 | 北秋田市 | 戸草沢 | たくあん（大根の一本漬け） | 大根を1週間ほど干してから、一本のまま漬ける。 | 食べる | 今年も漬けた。 | 2 保存食 |
| 62 | 北秋田市 | 戸草沢 | 味噌漬け | マズダケ、大根、しその葉などを漬ける。大根は2、3日塩漬けた後に味噌で1か月ほど漬ける。 | 食べる | 今年も漬けた。 | 2 保存食 |
| 63 | 北秋田市 | 戸草沢 | 高菜の塩漬け | 高菜を塩で3日ほど漬ける。 | 食べる | 今年も漬けた。 | 2 保存食 |
| 64 | 北秋田市 | 戸草沢 | なすのひゃぐ漬け | 小ぶりのナス（粒ナス）を焼きみょうばんをすりこんで干し、麴等で漬ける。 | 食べる | キュウリのからし漬けや白菜の塩漬けなども漬けた。 | 2 保存食 |
| 65 | 北秋田市 | 戸草沢 | 山菜の塩漬け | わらび、あざみ、ふき、みずなどを漬ける。 | 食べる | 今年も漬けた。タケノコやナメコは水煮をして缶詰にする。 | 2 保存食 |
| 66 | 北秋田市 | 比立内 | 祝い事の三種 | なます、でんぶ、煮しめを食べる。 | 食べる | 正月や祝い事の際に食べる。 | 3 行事食 |
| 67 | 北秋田市 | 比立内 | かすべなます | 生のカスベをゆでて、大根おろし、ネギを混ぜ、醤油、砂糖、酢などで和える。 | 食べる | 正月に食べる。 | 3 行事食 |
| 68 | 北秋田市 | 比立内 | いもかけ豆腐 | 豆腐に長いもをすってかけ、昆布出汁と醤油の汁をかける。 | 食べる | 葬式のときに作る。 | 3 行事食 |
| 69 | 北秋田市 | 比立内 | ところてん | 天草を煮出して、醤油や薬味で食べる。 | 食べる | 自分で作らなくなった。 | 1 日常食 |
| 70 | 北秋田市 | 比立内 | きゃの汁 | 打ち豆、根菜や山菜の塩漬け、キノコ類を昆布出汁で煮て、醤油で味付けをする。打ち豆は、大豆を固めにゆでてからつぶし小判状にしたもの。 | 食べる | 春彼岸に供える。煮しめより汁が少し多いくらいに仕上げる。現在は打ち豆を入れていない。 | 3 行事食 |
| 71 | 北秋田市 | 比立内 | くじらかやき | くじらの赤身肉を味噌で煮て、卵とじにして食べる。 | 食べない | 小さいときに食べた。 | 4 食材 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-------|-----|------------|--------------------------------------|----------------|--------------------------------------|-------|
| 72 | 北秋田市 | 比立内 | 赤飯 | てんこ豆に砂糖を入れて甘くする。 | 食べる | 行事の際に作る。 | 3 行事食 |
| 73 | 北秋田市 | 比立内 | 油もち | おやきの手順で作り、焼くのではなく揚げる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 74 | 北秋田市 | 比立内 | 赤ずし | シソの葉で色づけした米の漬物。 | 食べない | お盆に供える。義父が好きだったので20年くらい前まで食べていた。 | 3 行事食 |
| 75 | 北秋田市 | 木戸石 | きゃの汁 | 打ち豆、根菜や山菜の塩漬け、キノコ類を細かく切って味噌味で煮る。 | 食べない | 正月前につくり、正月中食べていた。 | 3 行事食 |
| 76 | 北秋田市 | 木戸石 | なます | 細切りにした大根を、くるみ、豆腐等と和える。 | 食べない | しゃっこ（人参と干し柿が入る）、酢あえっこ（きくらげが入る）と同じもの。 | 3 行事食 |
| 77 | 北秋田市 | 木戸石 | いがもち | 小豆あんを包んだ皮の上に赤・黄・緑などで色漬けた色餅を乗せる | 食べない 50年頃まで | 不祝儀や法事で渡した。祝儀や祭りは大福を作った。 | 3 行事食 |
| 78 | 北秋田市 | 木戸石 | もち | よもぎ、あずきなどを混ぜてつくった。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 79 | 北秋田市 | 木戸石 | かすべなます | 生のカスベをゆでて、大根おろし、ネギを混ぜ、味噌、砂糖、酢などで和える。 | 食べない | 嫁ぎ先がよく魚を食べたので正月も生かすべで作った。 | 3 行事食 |
| 80 | 上小阿仁村 | 小沢田 | 赤ずし | シソの葉で色づけした米の漬物。 | 食べない | 5年ほど前から、食べる人がいなくなったので、作らなくなった。 | 3 行事食 |
| 81 | 上小阿仁村 | 小沢田 | きりたんぼ | ご飯をつぶし棒に刺して焼いた「たんぼ」を、地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 時期を問わない。たまにだまこを食べる。 | 1 日常食 |
| 82 | 上小阿仁村 | 小沢田 | 巻き料理 | 餅米を煎ってからこね、巻いて仕上げる。かまぶく。 | 食べる | 明るい色にするが、葬式の際は紫にする。 | 3 行事食 |
| 83 | 上小阿仁村 | 小沢田 | かすべなます | 生のカスベを湯がいて、大根と和える。 | 食べる | 生の魚をよく売りに来た。青森から来たと聞いた。 | 3 行事食 |
| 84 | 上小阿仁村 | 小沢田 | 大根なます | 細切りにした大根を、人参、豆腐等と和える。 | 食べる | 正月に食べる。とろろを正月に食べるという習慣はない。 | 3 行事食 |
| 85 | 上小阿仁村 | 小沢田 | でんぶ | ごぼうを太めに切り、煮干しだしで煮る。 | 食べる | 正月に食べる。 | 3 行事食 |
| 86 | 上小阿仁村 | 小沢田 | どじょうの味噌かやき | 田の堰で捕ったどじょうを煮る。 | 食べない | どじょうがいなくなった。 | 4 食材 |
| 87 | 上小阿仁村 | 小沢田 | 干し鱈 | 1日ぐらい米のとぎ汁でもどす。 | 食べる | 干しカスベはもどすのに3日かかるので食べなくなった。 | 1 日常食 |

秋田県の郷土食等一覧表

【山本地域（能代市・藤里町・八峰町・三種町）】

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-----------|---|------|---|-------|
| 1 | 能代市 | 切石 | あんびん（大福） | 餅米粉を熱湯に入れてから練って漬す。かたくり粉を混ぜてから丸め、あんを入れる。 | 食べる | あんは、こしあんが多い。祭りの時に作って食べる。 | 3 行事食 |
| 2 | 能代市 | 切石 | うさぎかやき | ウサギ肉、野菜、きのこなどを醤油で煮る。 | 食べない | ウサギ肉はトリキ（木の種類）の匂いがするという。皮はこどもの服にした。 | 4 食材 |
| 3 | 能代市 | 切石 | きりたんぼ鍋 | ご飯をつぶし棒に刺して焼いた「たんぼ」を、地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 自宅で飼っていた鶏を使った。だまこをいれることもある。 | 3 行事食 |
| 4 | 能代市 | 切石 | たんぼの味噌漬け | たんぼに味噌と砂糖を練ったものをつける。 | 食べる | 山椒は実も葉も使わない。 | 3 行事食 |
| 5 | 能代市 | 切石 | くじらかやき | クジラ肉を売りに来たとき、ナスを入れ、味噌で煮た。 | 食べない | クジラが捕れなくなったので食べなくなった。 | 4 食材 |
| 6 | 能代市 | 切石 | しょうゆの実 | 大豆を半殺しに砕いてから煎り、麴をいれて発酵させる。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 7 | 能代市 | 切石 | しんこ | 米粉を練って湯にくぐらせてからこねる。棒状に伸ばし一口大に切り、こしあんをつける。 | 食べる | おやきは日常的に食べるが、あんびんやしんこは、ごちそう。 | 3 行事食 |
| 8 | 能代市 | 切石 | じんだ汁 | 青豆を煎ってから練り、一口大にして焼いたじんだと、野菜、山菜等を水だれで煮る。 | 食べない | 出汁は入れず、野菜は大きめ、細かく切るとけの汁。水だれは、味噌を少量の水で煮てから漉したもの。 | 1 日常食 |
| 9 | 能代市 | 切石 | そばねり | そば粉を練り、鍋に入れた。味噌を入れ汁にしたり、たんぼのように味噌をつけたりした。 | 食べない | 戦争当時、米が無かったのでそばを食べた。うどんは、買って食べるものだった。 | 4 食材 |
| 10 | 能代市 | 切石 | だまこ | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 自宅で飼っていた鶏を使った。 | 3 行事食 |
| 11 | 能代市 | 切石 | とりかやき | 鶏の肉と骨をたたいてだんごにし、野菜、きのこなど醤油で煮る。 | 食べる | 骨をたたく人により、粗い場合は骨がささった。 | 3 行事食 |
| 12 | 能代市 | 切石 | やきもち（おやき） | 米粉と餅米粉を半分ずつこね、小豆を入れて焼く。 | 食べる | 臼や杵で潰して粉にすることを、「こ」ふくという。 | 1 日常食 |
| 13 | 能代市 | 切石 | ぶた | ホルモン（モンシン）、肉、野菜を味噌味で煮る。 | 食べる | 焼いて食べることはなかった。肉の中では、豚肉を多く食べた。 | 1 日常食 |
| 14 | 能代市 | 切石 | 納豆 | 大豆を茹で、ワラで包み樽をかぶせて蒸す。 | 食べる | ワラが手に入らなくなり、買って食べるようになった。 | 1 日常食 |
| 15 | 能代市 | 檜山 | 味噌おにぎり | ご飯に味噌をつけて食べる。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 16 | 能代市 | 檜山 | そばもち | そば粉をこねて丸めた。 | 食べない | 魚かやきや鶏かやきにも入れて食べた。 | 1 日常食 |
| 17 | 能代市 | 檜山 | 八つ目の煮づけっこ | 八つ目ウナギを大根などの野菜と醤油で煮る。 | 食べない | 結婚式のお膳についた。村の子らが八つ目だけ盗み喰いした。 | 3 行事食 |
| 18 | 能代市 | 檜山 | サメなます | サメと大根、ネギを味噌で和え、大根おろしを加える。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 19 | 能代市 | 檜山 | ぶりこなます | ハタハタのぶりこと大根を味噌で和える。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 20 | 能代市 | 檜山 | でんぶ | 太めに切ったゴボウを醤油で煮る。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 21 | 能代市 | 檜山 | とろろ | 長芋をすりおろし、煮干しだしと醤油を加える。 | 食べる | 祝い事の翌日には必ず食べた。 | 3 行事食 |
| 22 | 能代市 | 檜山 | 酢ごぼう | ゴボウを酢に漬ける。 | 食べない | 仏事には必ず作った。 | 3 行事食 |
| 23 | 能代市 | 檜山 | 鯉の刺身 | | 食べない | 正月に食べた。養鯉農家があった。 | 3 行事食 |
| 24 | 能代市 | 檜山 | 味噌たんぼ | つぶしたご飯を串に巻き、味噌をつけて食べる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 25 | 能代市 | 檜山 | 甘酒 | 米と麴、水を混ぜて作る。 | 食べる | 砂糖代わりに使用した。 | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-------|------------|--|------|--|-------|
| 26 | 能代市 | 檜山 | だまこ（だまこもち） | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 27 | 能代市 | 檜山 | 煮しめ | 大根、ニンジン、キノコなどを醤油とみりんで煮る。 | 食べる | さなぶりで刺身などと食べた。 | 3 行事食 |
| 28 | 能代市 | 向能代 | のりっこ | 米粉・酢・砂糖・みりん | 食べる | 行事があれば作って食べた。別称「あさつき」だが、幼少期も、嫁ぎ先でも「のりっこ」と称した。 | 3 行事食 |
| 29 | 能代市 | 向能代 | 赤すし | もち米・赤しそ（梅漬けに使うもの）・酢・砂糖を混ぜる。 | 食べる | 盆の精進につくる。 | 3 行事食 |
| 30 | 能代市 | 向能代 | カスベ | エイの干し物の煮物。醤油・砂糖・酒で煮る。 | 食べる | お祭りのときに、かすべが手に入ればつくる。 | 3 行事食 |
| 31 | 能代市 | 向能代 | 干しタラの煮物 | 醤油・砂糖・酒で煮る。 | 食べる | お祭りのときに食べる。かすべが手に入らなければつくる。 | 3 行事食 |
| 32 | 能代市 | 向能代 | ナマコの酢の物 | | 食べる | 正月に食べる。ナマコは行商から買う。 | 3 行事食 |
| 33 | 能代市 | 向能代 | 鮎の佃煮 | | 食べない | 春から夏にかけて、祖父や父が釣ってきたものを家で佃煮にして食べた。 | 2 保存食 |
| 34 | 能代市 | 浅内 | 煮豆 | 金時豆を砂糖で甘く煮る。 | 食べる | 黒豆の代替品として作付けしやすかったのでは。 | 3 行事食 |
| 35 | 能代市 | 浅内 | カスベ | 乾物魚の（エイ）を甘辛く煮る。 | 食べる | お盆、祭りには付き物でした。 | 3 行事食 |
| 36 | 能代市 | 浅内 | 赤すし | 餅米に赤紫蘇で色付けする。 | 食べる | 酢、砂糖、塩で味つけた赤紫蘇をもち米と畳む。 | 3 行事食 |
| 37 | 能代市 | 浅内 | 巻き寿司 | 餅米とうるち米で絵柄を作り太巻き | 食べる | 人寄せ時のおもてなし。 | 3 行事食 |
| 38 | 能代市 | 浅内 | あさづけ | うるち米に砂糖、酢、水を加える。 | 食べる | デザート（フルーツ）を飾る。 | 1 日常食 |
| 39 | 能代市 | 浅内 | 寒天 | 棒寒天を煮溶かし好みの具材で固める。 | 食べる | 各自のアイデア披露。 | 1 日常食 |
| 40 | 能代市 | 浅内 | そうめん寿司 | 巻き寿司をそうめんに変えたもの。 | 食べる | 茹でそうめんを巻き寿司同様に巻く。 | 1 日常食 |
| 41 | 能代市 | 浅内 | 煮じぇこんぶ | 根菜、すき昆布、油あげをしょうゆで煮る。 | 食べる | 常備菜の一つ。 | 1 日常食 |
| 42 | 能代市 | 浅内 | 白和え | 豆腐をすりつぶし野菜と混ぜ合わせる。 | 食べる | 佛事は必ずでる一品。 | 3 行事食 |
| 43 | 能代市 | 浅内 | きんとん | さつまいも、長芋をつぶし砂糖の味付け。 | 食べる | 女性好みのようだ。 | 1 日常食 |
| 44 | 能代市 | 浅内 | 干しもち | 餅米を蒸して、凍らせて干す。 | 食べる | 保存食でもありおやつでもある。 | 2 保存食 |
| 45 | 能代市 | 浅内 | ちゃまま | 根菜、油あげ、干しいたげが特徴のご飯。 | 食べる | 都会のおこわ風。 | 1 日常食 |
| 46 | 能代市 | 二ツ井田代 | うさぎ鍋 | 大根やごぼうを入れて、味噌で味付けする。 | 食べない | 山うさぎ。毛皮で首巻などを作る。 | 4 食材 |
| 47 | 能代市 | 二ツ井田代 | くじら | くじら肉は醤油につけて、焼いて食べる。 | 食べない | 今はくじら肉が手に入らないので食べない。 | 4 食材 |
| 48 | 能代市 | 二ツ井田代 | 塩くじらかやき | 塩くじらにナスを入れて煮る。 | 食べない | 今はくじら肉が手に入らないので食べない。 | 4 食材 |
| 49 | 能代市 | 二ツ井田代 | 凍み大根（でご） | 冬に大根の皮をむいて、長さ20cmくらいに切り、立ててまた切って、湯がいて外に干す。 | 食べない | カラカラに干した大根を水で戻し、油揚げ、豆腐、ニンジン、ごぼう、さつま揚げなどを入れて煮付ける。 | 2 保存食 |
| 50 | 能代市 | 二ツ井田代 | 天ぶら | 菊の葉を天ぶらにした。 | 食べない | 秋によく食べた。今は葉がないから食べない。 | 1 日常食 |
| 51 | 能代市 | 二ツ井田代 | しそ巻き | 小麦粉に味噌、砂糖、水を入れて捏ね、シソの葉で包んで油で揚げる。 | 食べる | | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-------|---------------|---|------|---|-------|
| 52 | 能代市 | 二ツ井田代 | もんしえ（内臓） | 馬の内臓、牛の内臓をニンニクと酒で1～2時間煮込み、大根葉や大根を刻んで入れ味噌で味付ける。 | 食べる | | 4 食材 |
| 53 | 能代市 | 二ツ井田代 | 味噌 | 豆を煮て、煮あがったらつぶす。味噌玉をつくり、藁で編んで軒先につぶす。1週間くらいおいて固くなったら、水に浸けて杵でつぶし、麴・塩を混ぜ、樽に入れて3年おく。 | 食べない | 今はやらない。 | 2 保存食 |
| 54 | 能代市 | 二ツ井田代 | 味噌漬け | 大根、ニンジン、きゅうり、カタウリの中をくりぬき、ニンジン、シソの実、ミョウガ、ごぼうなどを入れて、味噌の中に入れて漬ける。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 55 | 能代市 | 二ツ井田代 | カラゲ（エイ） | 水で戻して、砂糖、醤油で煮る。 | 食べる | 正月用の食べ物。 | 3 行事食 |
| 56 | 能代市 | 二ツ井田代 | タコ足のなます | 大根をスプーンなどで削り、タコ足、砂糖、酢、ネギを混ぜる。 | 食べる | 正月用の食べ物。 | 3 行事食 |
| 57 | 能代市 | 二ツ井田代 | エシャジャ（アミ）のかやき | エシャジャにナスを入れて煮る。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 58 | 能代市 | 二ツ井田代 | 味噌だまこ（おにぎり） | おにぎりに味噌をつけて、焼いて食べる。 | 食べない | おにぎりのことを「だま」と言う。 | 1 日常食 |
| 59 | 能代市 | 二ツ井田代 | もち | 搗き立ての餅に、つぶあんを入れる。大福の3倍くらい大きかった。 | 食べない | ごはん代わりに食べた。 | 1 日常食 |
| 60 | 能代市 | 二ツ井田代 | 汁もち | とり肉の出汁に、ごぼう、ネギなどを入れて、その中に搗いたばかりの餅を入れる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 61 | 能代市 | 二ツ井田代 | ミズたたき | 赤ミズの葉をとり、マズギリ棒で叩いてつぶす。それを包丁で細かく刻み、ネバネバしてきたら味噌を入れて混ぜる。 | | 赤ミズだけを使う。ごはんのにせて食べる。 | 1 日常食 |
| 62 | 能代市 | 槐 | ハタハタの寿司 | ハタハタに麴等を入れて寿司にする。 | 食べない | 初冬の大量に獲れる時に安く買って冬用につくるが、今は高くて買えない。 | 2 保存食 |
| 63 | 能代市 | 槐 | ハタハタの寿司の白子の塩漬 | ハタハタの白子を鹽に入れて塩漬にして保存する。 | 食べない | 初冬の大量に獲れる時に安く買って冬用につくるが、今は高くて買えない。 | 2 保存食 |
| 64 | 能代市 | 槐 | 大根の干葉汁 | 大根の葉を干して、みそ汁の具にする。 | 食べない | 大根は生干しで漬物にするが、葉も干してみそ汁にする。今は手間がかかるので作らない。 | 1 日常食 |
| 65 | 能代市 | 槐 | ナタ漬 | 冬の保存食として大根をナタで大きめに切り、麴等で漬ける。 | 食べる | 初冬に仕込み、表面に薄氷が張るころが食べ頃。スーパーで売っているので今は作らない。 | 2 保存食 |
| 66 | 能代市 | 槐 | ところてん | テングサを煮て、臼でついてつくる。テングサは靴物屋から購入する。 | 食べる | 手間がかかるため、今はつくらない。スーパーで買う。 | 1 日常食 |
| 67 | 能代市 | 槐 | 干し餅 | 冬の保存食。正月の餅と一緒につくる。寒い日に水をかけて凍らせてつくる。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 68 | 能代市 | 槐 | 山菜の煮物・おひたし | わらび・ぜんまい・みず・たけのこ・えんじよ・ふきを煮る。 | 食べる | 山に行って採れたらつくる。 | 1 日常食 |
| 69 | 能代市 | 槐 | かすべの煮物 | エイ（かすべ）の煮物。 | 食べる | 盆や正月に食べる。 | 3 行事食 |
| 70 | 能代市 | 槐 | どじょうかやき | 田んぼの用水路に罟を仕掛け、獲れたら桶に数日入れて泥をはかせる。外のカラをとってみそ汁に入れる。 | 食べない | 今は獲る人がいない。 | 1 日常食 |
| 71 | 能代市 | 槐 | 菊のおひたし | 菊の花をおひたしにする。 | 食べる | 食用菊を植える。 | 1 日常食 |
| 72 | 能代市 | 槐 | ばっけみそ | 春に芽吹いたばっけを播って、調味料、味噌と和える。 | 食べる | ごはんに乗せて食べる。 | 1 日常食 |
| 73 | 藤里町 | 藤琴 | たけのこ寿司 | タケノコを入れた混ぜご飯で、田植えのときのご馳走で食べた。 | 食べる | 2、3日してから食べるのが美味しい | 4 食材 |
| 74 | 藤里町 | 藤琴 | 山菜各種 | 塩漬するか干すかして、冬に食べる。 | 食べる | 橋からつるし川につけてもどした。2日くらいでもどる。 | 2 保存食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|------------|------------------------------------|------|---|-------|
| 75 | 藤里町 | 藤琴 | にわたりのお吸い物 | 山わさびを擦って使う。 | 食べる | 残った汁にお餅を入れてお雑煮にして食べる。 | 3 行事食 |
| 76 | 藤里町 | 藤琴 | 切り干し大根の煮付け | こんぶ、ささぎ豆などと煮る。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 77 | 藤里町 | 藤琴 | 小豆菜の天ぷら | 春は天ぷらにして食べるが、干して煮付けて食べる時もある。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 78 | 藤里町 | 藤琴 | なんこ | 馬肉の煮物。 | 食べる | 前は飼っていた馬が亡くなったときに食べた。 | 4 食材 |
| 79 | 藤里町 | 藤琴 | うさぎ鍋 | 山菜などと醤油で煮る。 | 食べる | 山うさぎ。毛皮で防寒着を作った。 | 4 食材 |
| 80 | 藤里町 | 藤琴 | 味噌 | 麴も自分で作った。 | 食べる | 麴は、今は市販品。 | 1 日常食 |
| 81 | 藤里町 | 藤琴 | 味噌づけ | 大根をシソの葉、キュウリ、菊、ナスなどと漬けた。 | 食べる | 柿漬け、ナタ漬けも作っていたが、漬物石が持たなくなったので、作らなくなった。 | 2 保存食 |
| 82 | 藤里町 | 藤琴 | 鱒漬け | 川で捕ったマスを漬けた。 | 食べない | 道路が開通しハタハタを食べるようになってからはあまり作らなくなった。鯖寿司も作っていた。 | 2 保存食 |
| 83 | 藤里町 | 藤琴 | 味噌つけたんぼ | つぶしたご飯を串に巻き、味噌をつけたもの。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 84 | 藤里町 | 藤琴 | ツブの味噌汁 | 川で捕れるツブ(サザエ並に大きい)を味噌で煮た。 | 食べる | 昔は囲炉裏に下げて干した。他にサクラマス、イワナ、ヤマメなどを干した。 | 4 食材 |
| 85 | 藤里町 | 藤琴 | 鮎 | 沼で捕って焼いてから煮た。 | 食べない | 鮎、鯉、カレイ、卵、犬肉などはお産のときのお見舞い品だった。 | 4 食材 |
| 86 | 藤里町 | 藤琴 | 牛肉の煮付け | 飼育していた牛(黒べこ)の肉をタケノコ、アザミなどと醤油で煮る。 | 食べない | 盆と正月に食べたが、昔のようには食べない。塩漬けて保存もした。 | 4 食材 |
| 87 | 藤里町 | 藤琴 | 熊鍋 | 熊肉を味噌で煮た。熊の首は味噌漬けた。 | 食べる | 昔は冬眠の場所を確認し、冬眠から出たときが一番美味しい。熊以外に山鳥、うさぎなどを食べた。 | 4 食材 |
| 88 | 藤里町 | 藤琴 | なんこ | 馬肉の煮物。心臓、肺(あかふ)なども入れて、干した大根葉を煮付ける。 | 食べる | 大腸、小腸などもあつたら美味しい。もつ煮のことを「なんこ」と呼ぶ。 | 4 食材 |
| 89 | 藤里町 | 藤琴 | 犬肉の煮付け | 大きくした犬を食べた。 | 食べない | 犬の皮はカッパ代わりするので、大きくした。 | 4 食材 |
| 90 | 藤里町 | 藤琴 | 赤漬け | シソの葉で色づけた米の漬物。 | 食べる | 祖母が好きでおやつとして食べた。お盆に供えることはしなかった。 | 1 日常食 |
| 91 | 藤里町 | 粕毛 | ところてん | 天草を煮出して食べる。 | 食べる | 昔は自分で突いて食べた。 | 1 日常食 |
| 92 | 藤里町 | 粕毛 | 赤寿司 | シソの葉で色づけた米の漬物。 | 食べる | 昔は樽で、主にお盆に作った。 | 1 日常食 |
| 93 | 藤里町 | 粕毛 | 生うどん | 豚肉の出汁で冬に食べる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 94 | 藤里町 | 粕毛 | きりたんぼ | ご飯をつぶし棒に刺して焼いた「たんぼ」を、地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 昔は家で飼っていた鶏を使った。 | 1 日常食 |
| 95 | 藤里町 | 粕毛 | だまこ | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 昔は家で飼っていた鶏を使った。 | 1 日常食 |
| 96 | 藤里町 | 粕毛 | なた漬け | 大根を麴で漬ける。 | 食べる | 包丁を工夫して使い、ギザギザを作る。 | 2 保存食 |
| 97 | 藤里町 | 粕毛 | 味噌漬け | 大根を味噌で漬ける。 | 食べる | 大豆、麴も自分で作った味噌を使う。小さい頃はおにぎりの中身だった。 | 2 保存食 |
| 98 | 藤里町 | 粕毛 | たくあん | 外で一週間干して、柿と塩、麴で漬ける。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 99 | 藤里町 | 粕毛 | ハタハタ寿司 | はらわたと頭を取って、水で洗って酢に漬ける。 | 食べる | 毎年木箱で10箱くらい親戚が持ってくる。 | 2 保存食 |
| 100 | 藤里町 | 粕毛 | 鮎寿司 | 川で捕って塩漬けにした。 | 食べない | | 2 保存食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|----------|-----------------------------------|---------|---|-------|
| 101 | 藤里町 | 粕毛 | どぶろく | 年中作り飲んでいた。 | 食べない | さなぶりのときは必ず飲んだ。清酒が出回ってからは作らなくなった。他に甘酒、卯酒などもよく作った。卯酒は今でも作る。 | 4 食材 |
| 102 | 藤里町 | 粕毛 | 干し餅 | しそ、紅ショウガ、ごまなどを混ぜた。 | 食べる | 山に持って行った。油で揚げることもあった。 | 2 保存食 |
| 103 | 藤里町 | 粕毛 | なんこ | 馬肉を市日で買って、味噌や醤油でじっくりと煮る。 | 食べる | 薪ストーブの上で煮る。 | 4 食材 |
| 104 | 藤里町 | 粕毛 | ぜんまいの煮付け | 祭りの時に食べる。 | 食べる | 葬式でも出る。 | 3 行事食 |
| 105 | 藤里町 | 粕毛 | 犬肉 | 犬肉を味噌で煮て、野菜等を入れた。 | 食べない | 女の人は体があったまると言われていた。 | 4 食材 |
| 106 | 藤里町 | 粕毛 | そばねり | 練ったそばをだし汁に入れる。 | 食べない | 昔は蕎麦（粕毛そば）の産地だった。 | 4 食材 |
| 107 | 藤里町 | 粕毛 | こはぜのジャム | 家の裏に植えているこはぜを使う。 | 食べる | | 4 食材 |
| 108 | 藤里町 | 粕毛 | 牛乳寒天 | 棒寒天を溶かし、牛乳を混ぜて固める。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 109 | 八峰町 | 石川 | 山菜の塩漬け | フキノトウ、ワラビ、サンボ、フギ、サシドリ、エニョなどを漬ける。 | 食べる | 熊が怖くて採りに行かなくなった。 | 2 保存食 |
| 110 | 八峰町 | 石川 | ところてん | 天草を煮出してつくった。 | 食べる | 天草は当時から買っていた。 | 1 日常食 |
| 111 | 八峰町 | 石川 | 冷やし汁 | 冷たい汁物。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 112 | 八峰町 | 石川 | あじやらこ | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けしたデザート。あさづけ。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 113 | 八峰町 | 石川 | ハタハタ鍋 | ハタハタを煮る。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 114 | 八峰町 | 石川 | だまこもち | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 自宅で飼っていた鶏を使った。 | 1 日常食 |
| 115 | 八峰町 | 石川 | きりたんぼ鍋 | ご飯をつぶし棒に刺して焼いた「たんぼ」を、地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 自宅で飼っていた鶏を使った。 | 1 日常食 |
| 116 | 八峰町 | 石川 | たくあん | 大根を干してから米ぬかに漬ける。 | 食べる | 当時は砂糖の代わりに柿を使った。今は作らない。 | 2 保存食 |
| 117 | 八峰町 | 石川 | なたづけ | かゆに麴を入れて、大根の塩漬けを入れる。 | 食べる | 今は、なたで切らない。 | 2 保存食 |
| 118 | 八峰町 | 石川 | ハタハタ寿司 | ハタハタを麴で漬ける。 | あまり食べない | 木箱に入れ、一箱100円ほどで売りにきた。 | 2 保存食 |
| 119 | 八峰町 | 石川 | ハタハタの塩漬け | ハタハタを塩で漬ける。 | あまり食べない | 現在は小糠は使わない。 | 2 保存食 |
| 120 | 八峰町 | 石川 | 大福、おやき | 餅米をすり鉢で擦って、ほかの米と混ぜた。 | あまり食べない | 小豆も自分で作った。家族が食べない。 | 1 日常食 |
| 121 | 八峰町 | 石川 | 石川そば | そば粉、麦粉に豆乳を加える。 | 食べる | 毎朝食べる。300年の歴史がある馬頭観音のまつり参加者に振舞うために作られ始めたといわれる。 | 1 日常食 |
| 122 | 八峰町 | 石川 | みそたんぼ | 囲炉裏で焼いて、甘味噌を付けて食べた。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 123 | 八峰町 | 石川 | しょつつる | 小さい魚を頭を除いて細かく切って塩を混ぜて一升瓶に入れる。 | 食べない | | 2 保存食 |
| 124 | 八峰町 | 石川 | なんばんべっちょ | エゴマを擦り、湯がいたキャベツや季節のきのこを味噌で和える。 | 食べる | お盆や冠婚葬祭で食べる。泣くほど辛いことから名前がついたといわれる。 | 3 行事食 |
| 125 | 八峰町 | 石川 | 笹もち | 笹の葉で餅米をくるみ、蒸す。 | 食べない | さなぶりで田の神様に供える。あんこ餅の場合もある。 | 3 行事食 |
| 126 | 八峰町 | 岩館 | ところてん | 天草を袋に入れて煮る。 | 食べる | | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-----------|--|---------|--------------------------------------|-------|
| 127 | 八峰町 | 岩館 | あさづけ | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けしたデザート。 | 食べる | お盆のお膳に含める。 | 3 行事食 |
| 128 | 八峰町 | 岩館 | 鱈鍋 | タラをいれた鍋料理。 | 食べる | 自分たちが採ってきた魚を食べる。 | 1 日常食 |
| 129 | 八峰町 | 岩館 | 鱈の子炒り | 鱈の子とこんにゃく、人参等を炒める。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 130 | 八峰町 | 岩館 | 大根の小糠漬 | 大根を軒下に1週間ほど干してから漬ける。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 131 | 八峰町 | 岩館 | ハタハタ寿司 | ハタハタを大量に漬けた。 | 食べる | 正月に食べる。 | 2 保存食 |
| 132 | 八峰町 | 岩館 | にぎり寿司 | タコ、イカ、エビ等を使う。 | 食べる | 正月に食べる。 | 3 行事食 |
| 133 | 八峰町 | 岩館 | わかめ | 5月に塩漬けたわかめを干して、味噌汁などに入れる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 134 | 八峰町 | 岩館 | 干し餅 | 切り餅を水にひたしてから、屋外につるし凍らせて乾燥させる。 | 食べない | 子どものおやつ。米は作らない地域で実家からもらった。 | 1 日常食 |
| 135 | 八峰町 | 岩館 | ホッケのつみれ揚げ | ホッケをつみれにして海苔で巻いて天ぷらにする。砂糖醤油で食べる。 | 食べない | | 4 食材 |
| 136 | 八峰町 | 岩館 | どぶろく | かめに入れて、1週間ほどで作った。 | 食べない | イースト菌は20円で売っていた。昭和40年ころ、清酒が出回るまで作った。 | 1 日常食 |
| 137 | 八峰町 | 岩館 | しょつつる | かめにハタハタを入れて縁側に置く。2～3年かけて作る。上澄みを醤油代わりにした。 | 食べない | 昭和40年頃から作らなくなった。 | 4 食材 |
| 138 | 八峰町 | 岩館 | だまこもち | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 飼っていた鶏を食べる。冠婚葬祭でも食べる。 | 3 行事食 |
| 139 | 八峰町 | 岩館 | 犬の鍋 | 犬肉を入れた鍋料理。 | 食べない | 船頭だけが食べる。肉料理(4つ足)は、家の中ではなく庭で食べた。 | 4 食材 |
| 140 | 八峰町 | 岩館 | ハタハタの味噌汁 | ハタハタをいれた味噌汁。 | あまり食べない | ハタハタがとれなくなった。 | 4 食材 |
| 141 | 八峰町 | 岩館 | けんちん汁 | 山菜等の煮物。 | 食べる | 内容はけの汁(きゃのこ)と同じだが、けの汁(きゃのこ)とは呼ばない。 | 3 行事食 |
| 142 | 八峰町 | 岩館 | べっこう | サメ(アブラツノザメ)の頭を、骨と皮を取って身だけ煮る。 | 食べない | サメが捕れなくなったので、今は、「アンコウのとも和え」を作る。 | 4 食材 |
| 143 | 八峰町 | 岩館 | しんこもち | うるち米をついて、小豆とからめる。 | 食べる | 餅は作ってくれる家をお願いする。小豆は自分で作る。 | 4 食材 |
| 144 | 八峰町 | 岩館 | かすべなます | 生のカスベの皮をはいで酢の物にする。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 145 | 八峰町 | 岩館 | かすべの煮物 | 干しカスベを水で2日くらいもどし、練炭で6～7時間程度煮る。 | 食べる | カスベは今でも自分で干す。お盆に食べる。 | 3 行事食 |
| 146 | 八峰町 | 茂浦 | ハタハタ白子煮 | ハタハタの白子の煮付。 | 食べる | ハタハタ取れる時期に食べる。 | 4 食材 |
| 147 | 八峰町 | 茂浦 | とろろ飯 | | 食べる | 正月に食べる。 | 3 行事食 |
| 148 | 八峰町 | 茂浦 | きりたんぼ | | 食べる | | 3 行事食 |
| 149 | 八峰町 | 茂浦 | ごま和え | 茹でた野菜にごまをまぶす。少し醤油も入れる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 150 | 八峰町 | 茂浦 | うどの酢味噌和え | えごま、みそ、酢で和える。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 151 | 八峰町 | 茂浦 | みそたんぼ | | 食べる | | 1 日常食 |
| 152 | 八峰町 | 茂浦 | 煮豆 | | 食べる | | 3 行事食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|------------|--|---------|------------------------------|--------|
| 153 | 八峰町 | 茂浦 | 寒天流し | あまりものを混ぜる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 154 | 八峰町 | 水沢 | ビスケットの天ぷら | ビスケットを天ぷらにする。 | 食べる | 運動会で食べる。 | 3 行事食 |
| 155 | 八峰町 | 水沢 | 甘いポテトサラダ | 砂糖、みかんの缶詰、サクランボを入れたポテトサラダ。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 156 | 八峰町 | 水沢 | こはぜご飯 | | あまり食べない | | 1 日常食 |
| 157 | 八峰町 | 水沢 | ニセアカシアの天ぷら | ニセアカシアを天ぷらにする。 | あまり食べない | | 1 日常食 |
| 158 | 八峰町 | 水沢 | 熊肉 | | 食べる | | 1 日常食 |
| 159 | 八峰町 | 水沢 | 切り干し大根 | | 食べる | | 1 日常食 |
| 160 | 八峰町 | 八森 | みずたたき | | 食べる | | 1 日常食 |
| 161 | 八峰町 | 八森 | あかずし | もち米、赤しそ、キュウリ、砂糖、塩で味付け。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 162 | 八峰町 | 滝ノ間 | えごてん | えご草（海藻）で作る。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 163 | 八峰町 | 滝ノ間 | 煮じゃこぶ | 切り昆布にニンジン、油揚げ、甘辛く煮る。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 164 | 八峰町 | 岩館 | つみれ汁 | ほっけのつみれの入った味噌汁。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 165 | 三種町 | 上岩川 | じゃがいもきんとん | じゃがいもをつぶして卵と砂糖を混ぜる。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 166 | 三種町 | 上岩川 | 甘酒 | かめに入れて凍ったのを割って飲んだ。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 167 | 三種町 | 上岩川 | あさづけ | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けしたデザート。 | あまり食べない | さなぶりに田んぼで食べた。 | 3 行事食 |
| 168 | 三種町 | 上岩川 | けんくさ（けのこ汁） | 根菜や山菜の塩漬け、キノコ類を細かく切って味噌味で煮る。 | 食べる | 具材にさつまあげ、ちくわが入るようになった。 | 5 調理法等 |
| 169 | 三種町 | 上岩川 | 鶏かやき | 日常的にだまこを入れる。正月には餅を入れる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 170 | 三種町 | 上岩川 | 鳥たたき | ナタで細かく切って、ゴボウも入れて鍋にする。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 171 | 三種町 | 上岩川 | 山菜の煮物 | さもだし、しめじ、ほうきだけなどを南蛮を入れて醤油で煮る。 | 食べる | 余った山菜は塩漬けにする。 | 1 日常食 |
| 172 | 三種町 | 上岩川 | 切り干し大根 | 大根を細切りにし、軒下に干す。 | 食べる | 大根葉は凍らせて、味噌汁に入れる。 | 2 保存食 |
| 173 | 三種町 | 上岩川 | ハタハタ寿司 | 骨を酢で柔らかくして、切り身と一本と両方漬ける。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 174 | 三種町 | 上岩川 | じゃがいも | 皮付きのまま囲炉裏の灰のなかに入れて食べる。 | 食べる | | 5 調理法等 |
| 175 | 三種町 | 上岩川 | 干し餅 | 餅を切って、軒下に干す。色づけとして、カボチャ、コハゼ、ヨモギなどを加える。 | 食べる | 寒くならなくなったので、現在は、冷凍庫で凍らせて作る。 | 1 日常食 |
| 176 | 三種町 | 上岩川 | 果実酒 | 梅酒、葡萄酒、アロエ酒、マルメロ酒など作った。 | あまり食べない | | 4 食材 |
| 177 | 三種町 | 上岩川 | きりたんぼ | ご飯をつぶし棒に刺して焼いた「たんぼ」を、地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 当時は囲炉裏や七輪で作ったが、今はホットプレートで焼く。 | 1 日常食 |
| 178 | 三種町 | 上岩川 | だまこ | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | きりたんぼより食べる機会が多い。 | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|------------|-------------------------------|----------|----------------------------|-------|
| 179 | 三種町 | 上岩川 | 豆腐 | 水は川から汲んで使う。大きな釜でつくった。 | 作らない | | 1 日常食 |
| 180 | 三種町 | 上岩川 | とろろまんま | 元旦の朝に漬物などと一緒に食べる。 | 食べる | おいしいものを食べた後に、胃にやさしいと言われる。 | 3 行事食 |
| 181 | 三種町 | 上岩川 | 干し鱈の煮付け | 干シタラをもどしてから煮る。 | 食べない | 一度煮たらつゆを捨ててさらに煮る。 | 3 行事食 |
| 182 | 三種町 | 上岩川 | 鮎汁 | 八郎潟で捕れたフナの煮物。 | 食べる | 大晦日のお膳につける。 | 3 行事食 |
| 183 | 三種町 | 上岩川 | 煮豆 | 黒豆。 | 食べる | 大晦日のお膳につける。 | 3 行事食 |
| 184 | 三種町 | 上岩川 | 大根なます | 細切りにした大根を、人参、豆腐等と和える。 | 食べる | 大晦日のお膳につける。 | 3 行事食 |
| 185 | 三種町 | 上岩川 | 赤漬け | シソの葉で色づけした米の漬物。 | 食べる | お盆に供える。 | 3 行事食 |
| 186 | 三種町 | 上岩川 | ところてん | 天草を煮出してつくった。 | 食べる | お盆に供える。 | 3 行事食 |
| 187 | 三種町 | 上岩川 | かすべ煮 | 干しカスベをもどしてから煮る。 | 食べる | 今は干シタラで代用することが多い。 | 3 行事食 |
| 188 | 三種町 | 上岩川 | かまぶく | うるち米ともち米を炒って作る。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 189 | 三種町 | 上岩川 | 寒天 | 緑色の寒天にゆで卵を入れる。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 190 | 三種町 | 上岩川 | 大福 | 煮た小豆を皮に包む。焼かない。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 191 | 三種町 | 上岩川 | 五平餅 | モチに生みそを塗り、箸に付けて七輪で焼く。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 192 | 三種町 | 川尻 | 鮎かやぎ | 鮎は八郎潟か近くの沼で捕る。 | 食べない | | 4 食材 |
| 193 | 三種町 | 川尻 | ちかのかやぎ | ちか（わかさぎ）の鍋料理。 | | わかさぎは八郎潟近くの集落の漁師の行商から買った。 | 4 食材 |
| 194 | 三種町 | 川尻 | つぶかやぎ | つぶの鍋料理。 | ほとんど食べない | 田んぼの堰でつぶを捕り、石で殻を割るのは子供の役目。 | 4 食材 |
| 195 | 三種町 | 川尻 | どじょうかやぎ | ドジョウの鍋料理。 | | どじょうは田んぼの堰で捕る。 | 4 食材 |
| 196 | 三種町 | 川尻 | しじみけっこのおつゆ | しじみ貝の味噌汁。 | 食べる | 八郎潟で水浴びとしじみ捕りをした。 | 1 日常食 |
| 197 | 三種町 | 川尻 | きゅうりもみ | キュウリを入れた冷たい味噌汁。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 198 | 三種町 | 川尻 | くじらかやぎ | くじらとナスを入れた鍋料理。 | 食べる | ナスの収穫期の7・8月に食べる。 | 4 食材 |
| 199 | 三種町 | 川尻 | けだて | 根菜や山菜の塩漬け、キノコ類を細かく切って味噌味で煮る。 | 食べる | 大量に作り、正月期間食べる。 | 3 行事食 |
| 200 | 三種町 | 川尻 | ぜんまい(じえめ) | 干したものをもどして食べる。 | 食べる | 正月以外も食べる。 | 1 日常食 |
| 201 | 三種町 | 川尻 | こびやぎめし | ご飯を炊いたときにできる焦げた部分を食べる。 | | 夕飯のごはんが釜で炊き上がった時間に食べる。 | 1 日常食 |
| 202 | 三種町 | 川尻 | はたはたの塩漬け | 焼いたり煮たりして食べる。 | | 弁当のおかずはハタハタとたくあんだった。 | 1 日常食 |
| 203 | 三種町 | 森岳 | じゅんさい鍋 | じゅんさい、鶏肉、ゴボウ、ネギなどを入れた醤油味の鍋料理。 | 食べる | じゅんさいが採れる夏の時期を中心に食べる。 | 1 日常食 |

秋田県の郷土食等一覧表

【秋田地域（男鹿市・潟上市・五城目町・八郎潟町・井川町）】

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|------|--------|---|--------|---|--------|
| 1 | 男鹿市 | 北浦湯本 | 山菜料理 | タラの芽、シドケ、ワラビなどを春から夏にかけて採った。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 2 | 男鹿市 | 北浦湯本 | わかめ | 4月に採り、干して切って、保存した。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 3 | 男鹿市 | 北浦湯本 | わかめの芯 | 4月に採り、塩漬けにして保存し、塩抜きして煮たり炒めたりして食べる。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 4 | 男鹿市 | 北浦湯本 | ところてん | 天草を煮出して作る。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 5 | 男鹿市 | 北浦湯本 | えご | えご草を煮出して作る。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 6 | 男鹿市 | 北浦湯本 | はたはた寿司 | ハタハタを塩漬けた後、米と麴を使って漬けた飯ずし。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 7 | 男鹿市 | 北浦湯本 | しょつつる | 漬けたハタハタが溶けてきたら上澄みを鍋に汲んで、ガーゼで濾して瓶詰めした。3年物もあった。 | 食べる | 食べる人が少なくなったので、現在は作らなくなった。魚を煮るときや寄せ鍋の味付けに使った。 | 2 保存食 |
| 8 | 男鹿市 | 北浦湯本 | あんぶら餅 | じゃがいもをすって沈殿したデンプンと、ゆでたじゃがいもをこねて成形し、焼いたりゆでたりして食べる。 | 食べる | すまし汁に入れたり、あんこをのせて食べたりした。ごはんの代わりに食べる人が多いがおやつとしても食べた。 | 4 食材 |
| 9 | 男鹿市 | 北浦湯本 | きゃのこ汁 | 主に塩漬けた山菜、大根、人参、ごぼう等を味噌で煮る。 | 食べる | 小正月に大鍋いっぱいを作って朝昼夕と1週間近く食べた。 | 5 調理法等 |
| 10 | 男鹿市 | 北浦湯本 | なまはげ膳 | ぶりこハタハタ、なます、きんぴら、煮しめ、冷酒。 | 食べる | ナマハゲの来訪時に準備する。 | 3 行事食 |
| 11 | 男鹿市 | 北浦湯本 | もち | 年末（29日以外）についた餅を丸餅にして供える。7日に下ろして焼いてちぎってお湯で戻してかゆに入れた。 | 食べる | お供えとは別に切り餅を作って正月内食べた。 | 3 行事食 |
| 12 | 男鹿市 | 北浦湯本 | 七草がゆ | タラノキの芽、せり、大根葉、かぶの葉、しいたけなどあるもので7種類入れて作っていた。味噌味だった。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 13 | 男鹿市 | 北浦湯本 | あずきまま | 餅米、てんこ小豆で作るご飯。 | 食べる | 田植えの際に手伝ってくれた人に振る舞った。他にカワハギと蕨の煮付けやたくあん、味噌漬けなどを持って行った。 | 1 日常食 |
| 14 | 男鹿市 | 北浦湯本 | だまこもち | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 稲刈りを終えるとみんなで囲んで食べていた。 | 3 行事食 |
| 15 | 男鹿市 | 北浦湯本 | おやき | 餅に小豆をつめて焼く。 | 食べる | 山の神の時に、木のお盆にわらを敷き、大きい丸餅1個と小さい丸餅12個を上げて、神棚にお供えていた。 | 3 行事食 |
| 16 | 男鹿市 | 男鹿中 | かやき | 家で飼っている鶏やうさぎに野菜をたくさん入れてしょつつるで味付けをした。 | 作っていない | 七輪に鍋をかけて作った。 | 1 日常食 |
| 17 | 男鹿市 | 北浦 | 魚の煮付け | 冬の魚で、ハタハタ、ホッケ、タラなどをしょつつるで煮た。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 18 | 男鹿市 | 北浦 | ジバサ | 2～3月の寒い時期に採れる。小さいたまごが付いている。 | 食べる | | 4 食材 |
| 19 | 男鹿市 | 北浦 | わかめ | 4月に採り、カリカリに干して、保存した。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 20 | 男鹿市 | 北浦 | ところてん | 7月に海で天草を獲ってきた。どこのうちでも突いていた。 | 食べる | 今は家庭で突く人はいないかも。お盆は鏡天を作った。 | 1 日常食 |
| 21 | 男鹿市 | 北浦 | えご | 7月頃、えご草を煮出して作る。日常でも食べるし、お盆にも食べる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 22 | 男鹿市 | 北浦 | さざえ、い貝 | 夏にとって食べた。イガイ（イゲケッコ）は水から煮た。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 23 | 男鹿市 | 北浦 | 鮭とば | 鮭は塩をして干した。 | 作っていない | 食べるときはトンカチでたたいて、むしって食べた。 | 2 保存食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-------------|---|----------|--|-------|
| 24 | 男鹿市 | 北浦 | 干しいか・たこ | 干しておき、料理をするときは戻して煮付けにしたりした。 | 作っていない | | 2 保存食 |
| 25 | 男鹿市 | 北浦 | たくあん、味噌漬け | きゅうりは夏に塩漬けて、塩抜きしたのを味噌漬けにした。 | 作っていない | 田植えの時に持って行った。 | 2 保存食 |
| 26 | 男鹿市 | 北浦 | 干し餅 | 切り餅を水にひたしてから、屋外につるし凍らせて乾燥させる。 | 作っていない | | 2 保存食 |
| 27 | 男鹿市 | 北浦 | 干しいも | 輪切りにしてざるに入れて干したり、台を作って並べたりした。ふかしてから切ってつくこともあった。 | 作っていない | | 2 保存食 |
| 28 | 男鹿市 | 北浦 | 山菜 | ふき、わらび、えによ、みず、みずたまこを塩漬けた。細竹だけは塩蔵せずにそのときに食べていた。 | 食べる | 真山で松茸が採れた。 | 1 日常食 |
| 29 | 男鹿市 | 北浦 | ハタハタ | 重しをして漬け、ずっと食べていた。木樽につけて、粉糠をかけて、赤つゆとっていた。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 30 | 男鹿市 | 北浦 | しょつつる | 11月後半から12月初めにかけて、小さいハタハタを丸々漬けた。外の小屋で小さいストープにかけて煮て、ざるともみぶくろで漉した。 | 作っていない | | 2 保存食 |
| 31 | 男鹿市 | 北浦 | こうなごの佃煮 | 5, 6月頃に佃煮にしていた。 | 作っていない | | 4 食材 |
| 32 | 男鹿市 | 北浦 | お雑煮 | 切り餅を作って焼いてからお雑煮にした。 | 食べる | 昔は味付けにみそだまりを使っていた(醤油は使わなかった)。 | 3 行事食 |
| 33 | 男鹿市 | 北浦 | とろろごはん | 昆布と椎茸のだしで長いものどろろを伸ばし、ごはんにかけて食べた。 | | のりをかけたり、ぼだつごを乗せたりした。 | 3 行事食 |
| 34 | 男鹿市 | 北浦 | 七草がゆ | せり、大根葉、ほうれん草、薄揚げなどで作る。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 35 | 男鹿市 | 北浦 | あずきまま | 餅米、てんこ小豆で作るご飯。 | | 田植えの際に手伝ってくれた人に振る舞った。包んで持って帰れるようにさしどりの葉にのせていた。 | 1 日常食 |
| 36 | 男鹿市 | 北浦 | 豆の粉焼き | 粉屋に行って大豆を挽いてもらい、そのきな粉に黒砂糖や白砂糖をまぜておにぎりに付けて食べた。 | | 田植えの際に食べた。 | 1 日常食 |
| 37 | 男鹿市 | 北浦 | だまこもち | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 今は家で食べる。昔は新米でだまこを作ったが、今は買ってきたきりたんぼを使うことが多い。 | 3 行事食 |
| 38 | 男鹿市 | 五里合 | ジバサ | 2～3月の寒い時期に採れる。小さいたまごが付いている。 | 食べる | 真冬に嵐の後に浜に寄って採る。フグが産卵するときは採るなど言われていた。 | 4 食材 |
| 39 | 男鹿市 | 五里合 | えご | えご草を煮出して作る。 | 食べる | 昔は練って作っていた。今はミキサーを使う。夏の間食べる。 | 1 日常食 |
| 40 | 男鹿市 | 五里合 | ところてん | 天草を煮出して作る。 | 食べる | 今は家庭で作らなくなった。 | 1 日常食 |
| 41 | 男鹿市 | 五里合 | 梅漬け | 梅をしそと一緒に漬ける。 | | | 4 食材 |
| 42 | 男鹿市 | 五里合 | 赤まま(赤漬け) | 塩もみして水を切り、酢を入れた赤じそと塩もみしたきゅうりを炊いたモチ米にあわせる。 | | もみじそは出荷していた。 | 1 日常食 |
| 43 | 男鹿市 | 五里合 | しそ巻き | 味噌や砂糖などを合わせてとろろにしたものを葉っぱに包んで焼く。 | 食べる | フライパンで両面焼き、ふくれてくれば火が通れば完成。 | 1 日常食 |
| 44 | 男鹿市 | 五里合 | 冷や汁 | 細長く切ったきゅうりを水、氷、みそで味付けして食べた。 | | | 1 日常食 |
| 45 | 男鹿市 | 五里合 | 鍋物 | 冬にタラ汁、ハタハタ鍋、豚汁などを食べた。 | | | 1 日常食 |
| 46 | 男鹿市 | 五里合 | 八の字ガニ、ワタリガニ | 8月過ぎてから味噌汁に入れて食べる。 | | | 4 食材 |
| 47 | 男鹿市 | 五里合 | たくあん | 干し大根。 | 今は作っていない | 大量に作り、翌年の夏まで食べていた。 | 2 保存食 |
| 48 | 男鹿市 | 五里合 | 山菜の塩漬け | 煮物にして食べる。 | 食べる | 大根葉の塩漬けは味噌汁に入れた。 | 2 保存食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-----------|--|--------------|---|-------|
| 49 | 男鹿市 | 五里合 | はちく | 竹林のはちくを缶詰にして保存し、冬に煮物にした。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 50 | 男鹿市 | 五里合 | きのご塩漬け | 水煮にしたきのごを塩漬けて保存し、食べていた。 | | 脇本の実家で食べていた。 | 2 保存食 |
| 51 | 男鹿市 | 五里合 | ハタハタ目刺し | 塩水につけて竹の棒に刺して、干物にした。焼いてそのまま食べた。 | 食べない 作らない | | 2 保存食 |
| 52 | 男鹿市 | 五里合 | ハタハタの玄米漬け | 塩漬けたハタハタを漬け替えて炊いた玄米と合わせて重石をした。 | 食べない 作らない | | 2 保存食 |
| 53 | 男鹿市 | 五里合 | ハタハタ寿司 | 切って一昼夜水につけ、水切りをして酢につけ、家の寒いところにおいた。その後、他の材料と併せて2倍以上の重さの重石をして漬けた。 | 今も作っている | 脇本の実家では、大根としょうがも入れた。 | 2 保存食 |
| 54 | 男鹿市 | 五里合 | さけの寿司 | サケを、ハタハタ寿司と同様に漬ける。 | 今は作っていない | 昔はサケが多くとれたので、ハタハタ同様に作っていた。 | 2 保存食 |
| 55 | 男鹿市 | 五里合 | 渦ガレイの寿司 | 渦ガレイをハタハタ寿司と同様に寿司にしていた。 | 今は作っていない | 昔からボツリヌス食中毒は心配していたらしいが、美味しかったそう。作り方はもう分からない。 | 2 保存食 |
| 56 | 男鹿市 | 五里合 | ぱつたら焼き | 小麦粉、砂糖、卵を混ぜて焼いて巻く。 | 食べる、今も作っている | | 1 日常食 |
| 57 | 男鹿市 | 五里合 | おやき | 炊いたモチ米に小麦粉を少しふりかけてからこねる。あんこを包んで焼く。 | 食べる、今も作っている | 12/12の山の神の日にお供えする。 | 3 行事食 |
| 58 | 男鹿市 | 五里合 | しょつつる | ハタハタ5kgの頭と内臓をお年、塩1.25kgで樽に重石をして漬けてこむ。3年間冷暗所に置く。煮て越して瓶詰にする。 | 今は作っていない | 鍋物によく使った。 | 2 保存食 |
| 59 | 男鹿市 | 五里合 | わかめの塩漬け | 干して切って、保存した。 | 食べる、今も作っている | 年中食べる。 | 1 日常食 |
| 60 | 男鹿市 | 五里合 | とろろいも | 山芋をすり、煮干し出汁の味噌汁をあわせる。 | 食べる | 1/2に、仏前に供える。 | 3 行事食 |
| 61 | 男鹿市 | 五里合 | 七草がゆ | 鏡開きの餅を小さく切って焼いて湯をかけて割って、煮えたおかゆに、タラの芽、せり、すずな、すずしろなどを足して作る。 | 食べる | 昔は味噌味だった。1cmくらいの若芽のタラの芽を摘みに行つて入れたのを覚えている。 | 3 行事食 |
| 62 | 男鹿市 | 五里合 | きやのこ汁 | だしは干し椎茸と昆布でとる。ふき、わらび、えによ、人参、ごぼう、厚揚げ、キノコ類を入れ味噌味にする。ずんだは入れる家と入れない家がある。 | 食べる、今も作っている | (小正月の)15年取りで16に食べた。汁椀にごはんを盛って、利き手と反対の手で一口目を食べる。 | 3 行事食 |
| 63 | 男鹿市 | 五里合 | 赤飯 | そとめ(さおとめ)と言っていた。田植えのときに炊いた赤飯(あずきまま)をさしどりの葉に包んでふるまった。 | 今はしない | 白ご飯にさとうときなこをまぶしたものの時もあった。 | 3 行事食 |
| 64 | 男鹿市 | 五里合 | しんこもち | うるち米をついて、小豆とからめる。 | 今はしない | さなぶりの時は七輪を用意して鍋をふるまったり、座敷にあげて、しんこもちをふるまった。 | 3 行事食 |
| 65 | 男鹿市 | 五里合 | 煮しめ | 塩漬けた山菜の煮物。 | | 夜に、結婚式(お嫁さん)を見に来た人にふるまう。 | 3 行事食 |
| 66 | 男鹿市 | 鶺ノ木 | ジバサ | 真冬に嵐の後に浜に寄つてとる。 | 食べる | ジバサを青くする体験などを小学生対象に行った。 | 1 日常食 |
| 67 | 男鹿市 | 鶺ノ木 | わかめ | しゃぶしゃぶにして年中食べる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 68 | 男鹿市 | 鶺ノ木 | きやのこ汁 | ふき、えによ、わらびなど保存した山菜を食べる | 食べる | | 1 日常食 |
| 69 | 男鹿市 | 鶺ノ木 | ハタハタ寿司 | 塩をまぶして赤水が出たら捨てるを3日。酢で洗って2日くらい置き、本漬けをする。 | 今も作っている | | 2 保存食 |
| 70 | 男鹿市 | 鶺ノ木 | あんぶら餅 | ゆでたじゃがいもをこねて成形し、焼いたりゆでたりして食べる。 | 食べる、今も作っている | バター醤油、おしるこあんぶらなど間食として食べる。 | 4 食材 |
| 71 | 男鹿市 | 鶺ノ木 | しょつつる | 頭とはらわたを塩に漬ける。麴を加えて発酵するとハタハタが溶けてくる。一夏置いて、春くらいに漉して火入れをする。 | 食べる、今も作っている | | 2 保存食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|------|-----|-------------|---------------------------------------|------|--|-------|
| 72 | 男鹿市 | 鶴ノ木 | うどん | 乾麺を鶏ガラ出汁で干し椎茸やネギを入れて食べる。 | | お通夜の時に鶏ガラだしのうどんを大量に作ったことが驚きだった。 | 3 行事食 |
| 73 | 五城目町 | 富津内 | だまこ（だまこもち） | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 新米の時期も食す。山仕事の携帯食が始まりと伝わる。日常的に食べるが、新米の時期も食べる。 | 1 日常食 |
| 74 | 五城目町 | 富津内 | でんぶ | 太く切ったゴボウを人参や唐辛子と炒める。 | 食べる | 太く切るのでデブのなまりとも言われている。10年ほど前に作らなくなった。 | 3 行事食 |
| 75 | 五城目町 | 富津内 | 豆腐 | 地元の大豆と井戸水で、祭りやお盆に大量につくった。 | 食べる | 集落の人が集まってつくり複数世帯に配った。おやつ代わりにもなった。10年ほど前に作らなくなった。 | 3 行事食 |
| 76 | 五城目町 | 富津内 | なます | 細切りにした大根と人参を甘酢で和える。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 77 | 五城目町 | 富津内 | ままづけ | 餅米に砂糖、キュウリ、しその葉等を混ぜて2、3日漬ける。 | 食べる | お盆に供える。ぐみ、あけび、かぼちゃ、ブドウなどを混ぜることもあった。 | 3 行事食 |
| 78 | 五城目町 | 富津内 | 寒天 | 棒寒天を溶かし、卵等を混ぜて固める。 | 食べる | 仏様に供える。日常でも作ることもある。 | 1 日常食 |
| 79 | 五城目町 | 富津内 | かまぼこ | 餅米粉を煎り、砂糖とよく混ぜてから蒸す。 | 食べる | 他の地域では「かまぶく」と呼ぶ。運動会で重箱に入れて持ち寄った。 | 3 行事食 |
| 80 | 五城目町 | 富津内 | ようかん | 寒天液に砂糖とあんこを混ぜて固める。 | 食べる | ハレの日に配る。運動会で重箱に入れて持ち寄った。 | 3 行事食 |
| 81 | 五城目町 | 富津内 | とろろ（とろろまんま） | 山芋をすり、煮干し出汁の味噌汁をあわせる。 | 食べる | 正月や結婚式の翌日の朝に食べる。消化を助けると伝わる。 | 3 行事食 |
| 82 | 五城目町 | 富津内 | 赤飯 | 餅米を炊いて、ゆで小豆を加えて混ぜ、さらに蒸す。 | 食べる | 赤色は邪気を払う魔除けの力があると伝わる。さしどりの葉や朴の葉で包んだ。 | 3 行事食 |
| 83 | 五城目町 | 富津内 | 冷や汁 | キュウリを小口切りにし、生味噌を溶いた冷たいだし汁に入れる。 | 食べる | みずたたきをいれることもある。 | 1 日常食 |
| 84 | 五城目町 | 富津内 | たんぼ | たんぼ（ごはんを棒状にのぼしたもの）に味噌を付けて焼く。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 85 | 五城目町 | 富津内 | 干し餅 | 餅を藁などで組み上げて、水につけて外気で凍らす。 | 食べる | 最近は凍らなくなった。 | 2 保存食 |
| 86 | 五城目町 | 富津内 | うどん | 乾麺を鶏ガラ出汁で干し椎茸やネギを入れて食べる。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 87 | 五城目町 | 富津内 | んにょ | 春に家の裏で採り、おひたしにした。におさく。 | 食べる | 薬味で自生しているわさびを根ごと採り、湯がいて辛みをだし刻んだ。 | 4 食材 |
| 88 | 潟上市 | 大久保 | うなぎ | 八郎潟で大量に採れ、ぶつ切りにして煮た。 | 食べない | 干拓後は、ウナギがいなくなった。 | 4 食材 |
| 89 | 潟上市 | 大久保 | 佃煮 | 鮮度が命なので、舟がつき次第すぐに選別し蒸す。ワカサギ、シラウオ、鮎など。 | 食べる | 現在、鮎は食べなくなった。（捕れなくなった） | 4 食材 |
| 90 | 潟上市 | 大久保 | チカ蒸し | 八郎潟で捕れたチカ（ワカサギ）を蒸す。 | 食べる | | 4 食材 |
| 91 | 潟上市 | 大久保 | だまこ | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 鮎出汁で食べることはない。 | 1 日常食 |
| 92 | 潟上市 | 大久保 | 鮎かやき | 八郎潟で捕れた鮎を味噌で煮る。 | 食べない | 他に食べるものがあり、鮎が捕れなくなったので食べなくなった。 | 4 食材 |
| 93 | 潟上市 | 大久保 | とろろ | 鮎を焼いて出汁をとり、山芋をといて食べた。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 94 | 潟上市 | 大久保 | でんぶ | ごぼうを細切りにして、たらこと混ぜる。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 95 | 潟上市 | 大久保 | 氷頭なます | 細切りにした大根と人参、鮭の頭の軟骨を薄くスライスし、甘酢で和える。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 96 | 潟上市 | 大久保 | きゃのこ汁 | 根菜、山菜の塩漬け、キノコ類、ずんだを細かく切って味噌味で煮る。 | 食べる | 焼いたずんだ（買う）を入れることが必須。 | 3 行事食 |
| 97 | 潟上市 | 一向 | うなぎ | 八郎潟で大量に採れ、ぶつ切りにして煮た。 | 食べない | 干拓後は、ウナギがいなくなった。 | 4 食材 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|------|-----|----------|---|------|---|--------|
| 98 | 潟上市 | 一向 | からすみ | 八郎潟で春にボラが大量に捕れたので、卵を塩漬けにし乾燥したもの。盆過ぎに捕れるシロメ（ボラの幼魚）は、塩漬けやぬか漬けにした。 | 食べない | 八郎潟干拓後、ボラが捕れなくなった。 | 4 食材 |
| 99 | 潟上市 | 一向 | ぐんじ | グンジ（ハゼ）を焼いてから干し、味噌煮にした。 | 食べない | 干拓後は捕れなくなった。 | 4 食材 |
| 100 | 潟上市 | 一向 | 干し鱈 | 干シタラは1日ぐらい米のとき汁でもどしてから煮る。 | 食べる | 干シカスベはもどすのに3日かかるので食べなくなった。 | 1 日常食 |
| 101 | 潟上市 | 一向 | ところてん | 天草を煮てから酢を混ぜる。混ぜ具合によって固さが違う。 | 食べる | 祭り（夏）の時期によく食べる。 | 1 日常食 |
| 102 | 潟上市 | 一向 | だまこ | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 鴨肉の時もあるが、鮎出汁で食べることはない。 | 1 日常食 |
| 103 | 潟上市 | 一向 | でんぶ | ごぼうを太めに切り、煮る。 | 食べる | 他に黒豆、きんとん（サツマイモ）、キンキンが正月料理。 | 3 行事食 |
| 104 | 潟上市 | 飯塚 | キンキンの塩焼き | キンキンを焼いた。 | | 正月の料理だった。 | 3 行事食 |
| 105 | 潟上市 | 飯塚 | なます | 細切りにした大根と人参、ぶりを、甘酢で和える。 | | 正月の料理だった。 | 3 行事食 |
| 106 | 潟上市 | 飯塚 | でんぶ | ごぼうを太めに切り、煮る。 | | 正月の料理だった。 | 3 行事食 |
| 107 | 潟上市 | 飯塚 | とろろ | 山芋をすり、煮干し出汁の味噌汁をあわせる。 | | 正月の料理だった。1月2日に食べる。 | 3 行事食 |
| 108 | 潟上市 | 飯塚 | きゃのこ | 山菜の塩漬け、キノコ類を細かく切って煮る。 | | 枝豆を焼いて小判型にしたもの（名称は思い出せない）が入らないと物足りない。 | 1 日常食 |
| 109 | 潟上市 | 飯塚 | 干し餅 | 餅を藁などで組み上げて、水につけて外気で凍らす。 | | 焼いて食べた。うまく干さないと固くなった。 | 1 日常食 |
| 110 | 潟上市 | 飯塚 | あさづけ | 米粉を使ったデザート。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 111 | 潟上市 | 飯塚 | ままづけ | 餅米に砂糖、キュウリ、しその葉等を混ぜて2、3日漬ける。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 112 | 潟上市 | 飯塚 | くじらかやき | 塩クジラをナスと一緒に煮る。 | | クジラは、固いものとやわらかいものがあった。 | 4 食材 |
| 113 | 潟上市 | 飯塚 | いさじゃ | アミの塩辛。 | | 田植えのころによく捕れる。現在もいるが捕る人がいない。すごく臭うがおいしい。 | 4 食材 |
| 114 | 潟上市 | 飯塚 | 寒天 | 棒寒天を溶かし、卵等を混ぜて固める。 | | 祭り（5月5日）に欠かせないものだった。 | 3 行事食 |
| 115 | 潟上市 | 飯塚 | ようかん | 寒天液に砂糖とあんこを混ぜて固める。 | | 祭り（5月5日）に欠かせないものだった。 | 3 行事食 |
| 116 | 潟上市 | 飯塚 | 潟魚のかやき | コイやフナを焼いて保存しておく、味噌かやきにした。 | | 焼くと保存がきいた。 | 1 日常食 |
| 117 | 潟上市 | 飯塚 | ナマズ | 刺身や蒲焼きで食べた。 | 食べない | 八郎潟干拓後は捕れなくなった。 | 4 食材 |
| 118 | 潟上市 | 飯塚 | どじょうかやき | 酒を入れて味噌かやきにした。 | | | 4 食材 |
| 119 | 潟上市 | 飯塚 | だまこ鍋 | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | | 鮎の出汁で食べたのは、もっと上の世代だろう。次の日に味がしみだだまこをあぶって食べた。 | 1 日常食 |
| 120 | 八郎潟町 | 浦大町 | きゃのこ | 根菜や山菜の塩漬け、キノコ類を細かく切って味噌味で煮る。最後にじんだ豆（枝豆を焼いて小判型にしたもの）を入れる。 | 食べる | 小正月に女性がつっくりするためにとまとて作る。 | 5 調理法等 |
| 121 | 八郎潟町 | 浦大町 | だまこ | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 翌日は、だまこを串に刺し、囲炉裏で焼くこともあった。鮎の出汁で食べる地区もある。 | 1 日常食 |
| 122 | 八郎潟町 | 浦大町 | いちじくの甘露煮 | 斜面で栽培していたイチジクを大鍋で煮込む。 | 食べない | カミキリムシによってイチジクの木が全滅した。同じようにフキも煮込むが、山に生えているものほど味が強い。 | 1 日常食 |

秋田県の郷土食等一覧表

【秋田地域（秋田市）】

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|----------|---|---------------|---|-------|
| 1 | 秋田市 | 土崎 | かすべ煮 | 干しカスベを2日ほどかけてもどし、丸1日かけて水を代えながら煮て、砂糖（ザラメ）と醤油で煮詰める。 | 食べない | 7月の祭りにあわせてつくり来客にふるまう。日常的には手間がかかるので、あまり作らない。 | 3 行事食 |
| 2 | 秋田市 | 土崎 | ハタハタ寿司 | ブリコが入ったメスは一匹、白子のオスは切り身にして作る。 | 食べる | 自分で作ることはなく、買う。一匹寿司は正月に食べる。 | 2 保存食 |
| 3 | 秋田市 | 土崎 | ハタハタの塩漬け | まとめて買ったものを塩漬けにする。 | 食べる | 塩抜きして焼いたり、しょつつかやきにして食べることが多かった。 | 2 保存食 |
| 4 | 秋田市 | 土崎 | どじょう鍋 | 魚屋ではなくドジョウ屋で買い、開いてもらい味噌かやきにする。 | 食べない | 魚屋で買うあまり太くないどじょうは、活きたまま鍋に入れる。豆腐にささっていた。 | 4 食材 |
| 5 | 秋田市 | 土崎 | 笹巻き | 笹を三角錐状に丸めて餅米を入れ、い草でしばり蒸す。 | 食べない | 端午の節句で作った。男の子がいない場合でも大量に作った。 | 3 行事食 |
| 6 | 秋田市 | 土崎 | 笹餅 | 餅米粉を水と砂糖で練り、笹の葉で包んで煮る。 | 食べない | 端午の節句で作った。男の子がいない場合でも大量に作った。 | 3 行事食 |
| 7 | 秋田市 | 上新城 | きゃのこ | 根菜や山菜の塩漬け、キノコ類を細かく切って味噌味で煮る。 | 食べない | 正月16日に寺に供える。20年ほど前（姑が亡くなった）から食べなくなった。 | 3 行事食 |
| 8 | 秋田市 | 上新城 | でんぶ | ごぼうを細切りにして、たらこ混ぜる。 | 食べる | きんぴらの場合は生もの（たらこ）を入れない。 | 3 行事食 |
| 9 | 秋田市 | 上新城 | だまこ | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | 次の日に味がしみだまこを焼いて食べた。 | 1 日常食 |
| 10 | 秋田市 | 上新城 | あさづけ | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けし、季節の果実や缶詰の果実を入れたデザート。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 11 | 秋田市 | 上新城 | とろろ | 元日は餅、2日はとろろ。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 12 | 秋田市 | 上新城 | なます | 細切りにした大根と人参を甘酢で和える。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 13 | 秋田市 | 下黒瀬 | なまずかやき | なまずを入れた鍋料理。 | | なまずは沼で釣るとすぐ死ぬため、泥は吐かない。 | 4 食材 |
| 14 | 秋田市 | 下黒瀬 | どじょう | どじょうを生きたまま水から豆腐と煮る。 | | 雪を入れてどじょうを取る。 | 4 食材 |
| 15 | 秋田市 | 下黒瀬 | やつめ | 頭と尾をキリで押さえてぶつ切りにする。豆腐とネギを加え、醤油味の吸い物にする。 | | やつめは雄物川で捕る。 | 4 食材 |
| 16 | 秋田市 | 下黒瀬 | 甘納豆ご飯 | 赤飯の代わりに食べる。ごぼうや人参を加えることもある。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 17 | 秋田市 | 下黒瀬 | みょうがみそ漬け | みょうがを味噌で漬ける。 | 食べる | みょうがは山で取れる。 | 1 日常食 |
| 18 | 秋田市 | 下黒瀬 | みそたまり | 米麴でみそを手作りした際に出るみそたまりを、しょうゆ代わりに煮物などに使った。 | | | 1 日常食 |
| 19 | 秋田市 | 下黒瀬 | せり | 主にかやきや鍋に入れて食べる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 20 | 秋田市 | 下黒瀬 | からす貝 | 泥を吐かせるのに2日かかる。みそ汁で食べることが多い | 貝がいなくなり食べられない | 堰でたくさんとれた。 | 4 食材 |
| 21 | 秋田市 | 下黒瀬 | つぶ | 田植えが終わったころみんなで食べる。 | 貝がいなくなり食べられない | 堤の下にいる。田んぼのコケを食べてくれる貝。 | 4 食材 |
| 22 | 秋田市 | 下黒瀬 | 久助柿 | 熱湯に入れたまま2、3時間冷まし、3～7日間、塩水に漬ける。 | | 小ぶりで庄内柿より小さい。渋柿で種が多く、身が固い品種で地柿の一種。 | 4 食材 |
| 23 | 秋田市 | 下黒瀬 | 山菜 | ぜんまい、わらび、あいこ、ほんな、しどけ、細竹（タケノコ）。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 24 | 秋田市 | 下黒瀬 | ぬまえび | 乾煎りして塩を振る。塩漬けにして塩辛にすることもある。 | 食べない | 堤で「柴づけ法」で捕っていたが、U字溝になっていなくなった。 | 4 食材 |
| 25 | 秋田市 | 下黒瀬 | どぶろく | しべどん（しべ=わら）を掛けて保温して作る。 | | | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|------|---------|-------------------------------------|------|--------------------------------|--------|
| 26 | 秋田市 | 下黒瀬 | ぐんじ | ぐんじ(かじか)を醬油でかやきにした。 | | | 4 食材 |
| 27 | 秋田市 | 岩見三内 | でんぶ | ごぼうを細切りにして、たらこと混ぜる。 | 食べる | きんぴらではない。 | 3 行事食 |
| 28 | 秋田市 | 岩見三内 | なます | 細切りにした大根と人参を甘酢で和える。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 29 | 秋田市 | 岩見三内 | とろろ | 元日は餅、2日はとろろ。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 30 | 秋田市 | 岩見三内 | あじやら | 春の山菜各種を和える。 | 食べる | みょうがは新芽(たつ)を使う。ぎゃのこのような保存食はない。 | 1 日常食 |
| 31 | 秋田市 | 岩見三内 | あざみ | 地元でしか採れない鬼アザミを天ぷらや味噌汁にする。 | 食べる | 昔は塩漬けたが、現在は冷凍する。 | 4 食材 |
| 32 | 秋田市 | 岩見三内 | みょうさく | 塩漬けにして、冬に食べる。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 33 | 秋田市 | 岩見三内 | 肉料理 | 飼育していた鶏・ウサギ・山羊の他、野ウサギやアナグマを捕まえて食べた。 | 食べる | アナグマの心臓を乾燥させ、薬として売ることもあった。 | 4 食材 |
| 34 | 秋田市 | 岩見三内 | あみだ | 黒豆を煮て、糊状にした餅米と混ぜる。 | 食べる | 最近では、甘納豆を使う。 | 1 日常食 |
| 35 | 秋田市 | 岩見三内 | 石焼き | 木桶にマス、ねじりみずを入れ、熱した石で煮る。 | 食べない | 市町村合併後は、作る機会がなく食べない。 | 5 調理法等 |
| 36 | 秋田市 | 岩見三内 | だまこ | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 37 | 秋田市 | 岩見三内 | どじょうかやぎ | 玉子とじにして食べる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 38 | 秋田市 | 岩見三内 | ハタハタ寿司 | ハタハタを塩漬けた後、米と麴を使って漬けた飯ずし。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 39 | 秋田市 | 岩見三内 | 寒天 | 棒寒天を溶かし、卵等を混ぜて固める。 | 食べる | 牛乳寒天やサラダ寒天もつくる。 | 1 日常食 |

秋田県の郷土食等一覧表

【由利地域（由利本荘市、にかほ市）】

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-------|------|------------|---|----------|---|-------|
| 1 | 由利本荘市 | 矢島 | 松皮餅 | アカマツの皮の繊維を練り込んでつくる餅。鳥海、矢島地域で、天明の大飢饉の際に救荒食として作り始めたと言われる。 | 食べる | もともとは少ない餅を増やすためのもの。 | 7 由来 |
| 2 | 由利本荘市 | 亀田大町 | 山椒の切り合い | 山椒の若布を茹でて味噌と一緒に細かく刻みご飯に乗せて食べる。 | 食べる | うこぎでも代用可。 | 1 日常食 |
| 3 | 由利本荘市 | 亀田大町 | かどかやき | かど（にしん）のぬか漬けを醤油で煮る。 | ほとんど食べない | にしんのぬか漬けの味が変わってきた時の救済食。簡単な昼食。 | 4 食材 |
| 4 | 由利本荘市 | 亀田大町 | くじら汁 | 塩クジラを夕顔、ナスなどと一緒に煮る。 | ほとんど食べない | | 4 食材 |
| 5 | 由利本荘市 | 亀田大町 | はたはた寿司のかやき | はたはた寿司を大根おろしをたっぷり入れて煮る。 | ほとんど食べない | はたはた寿司の味が変わってきた時の救済食。 | 4 食材 |
| 6 | 由利本荘市 | 亀田大町 | 棒あなご | 串に刺して焼いたものを、浜の人が売りに来た。 | ほとんど食べない | | 4 食材 |
| 7 | 由利本荘市 | 亀田大町 | みそかやき | さしぼ、油揚げを味噌で煮る。 | 食べる | さしぼの少し大きくなったものを使う。 | 1 日常食 |
| 8 | 由利本荘市 | 亀田大町 | こなます（あさづけ） | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けし、季節の果実や缶詰の果実を入れたデザート。 | あまり食べない | 冠婚葬祭時のデザート。 | 3 行事食 |
| 9 | 由利本荘市 | 亀田大町 | 白玉巻き | 豆腐かまぼこのようなもの。 | 食べる | 冠婚葬祭時の口取り。 | 3 行事食 |
| 10 | 由利本荘市 | 亀田大町 | 太巻き | ご飯に砂糖を混ぜた、甘いすし飯。 | 食べる | 冠婚葬祭時の口取り。 | 3 行事食 |
| 11 | 由利本荘市 | 亀田大町 | すずりぶた | 丸い盆に5、6種ほどの華やかな口取りを並べる。白玉巻き、羊羹、雲平、寒天、甘い酢飯の太巻き、伊達巻き、うさぎに見せた茹で卵、つばき餅など。 | 食べる | 昔は碗の蓋（ほどの大きさの盆など）に盛り付けられたことが由来といわれる。 | 3 行事食 |
| 12 | 由利本荘市 | 亀田大町 | 切りうどん | 乾麺を醤油味で食べる。 | 食べる | 子供の運動会の昼ご飯に重箱等に入れて持っていき、別添のつゆをかけて食べる。 | 3 行事食 |
| 13 | 由利本荘市 | 亀田大町 | 地獄うどん | 釜上げ状態の熱々うどん（乾麺）に、梅漬けの紫蘇と調味料をかけて食べる。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 14 | 由利本荘市 | 亀田大町 | ぐりえ（ぐりあい） | サメの身、ざっぱ、内臓を大根やネギと一緒に味噌味で和える。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 15 | 由利本荘市 | 亀田大町 | 氷頭なます | 細切りにした大根と人参、鮭の頭の軟骨を薄くスライスし、甘酢で和える。 | 食べる | 正月の定番料理。 | 3 行事食 |
| 16 | 由利本荘市 | 亀田大町 | つばき餅 | 椿の葉っぱであんこ入りの餅を包んだもの。 | 食べる | ひな祭りの時に、ひな人形のところに供える。 | 3 行事食 |
| 17 | 由利本荘市 | 亀田大町 | ずいきの酢の物 | ずいき（芋がら）の甘酢漬けに、枝豆のずんだをかける。 | 食べる | 百万遍や観音講の時に食べる。 | 3 行事食 |
| 18 | 由利本荘市 | 亀田大町 | 小豆汁 | 餅なしのぜんざいのようなもの。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 19 | 由利本荘市 | 亀田大町 | カナガシラの味噌汁 | カナガシラを味噌で煮る。 | 食べる | お産を終えた方に、葉っぱに乗せたカナガシラを見舞い（お祝い）として渡した。乳が良く出る食べ物。 | 3 行事食 |
| 20 | 由利本荘市 | 亀田大町 | さつきまま | 炊いたご飯を朴の葉に乗せ、黄な粉と黒糖をかけてから葉で包んで蒸らした。 | あまり食べない | 田植えの手伝いに来てくれた人に間食として振る舞う。 | 3 行事食 |
| 21 | 由利本荘市 | 亀田大町 | とろろご飯 | 1月2日に食べる。 | 食べる | 自然薯を山に掘りに行く。 | 3 行事食 |
| 22 | 由利本荘市 | 亀田大町 | いちじく煮 | イチジクを砂糖（ザラメ）、酢で煮込む。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 23 | 由利本荘市 | 亀田大町 | しょつつる鍋 | ハタハタ（またはタラ）と野菜を具材にした鍋。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 24 | 由利本荘市 | 亀田大町 | 太巻き | ご飯に砂糖を混ぜる、甘いすし飯。 | 食べる | 冠婚葬祭時の口取り。 | 3 行事食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-------|------|----------|--|------|---|--------|
| 25 | 由利本荘市 | 亀田大町 | しめ豆腐 | 豆腐を茹でて具材と一緒に巻きすで巻いて絞る。 | | | 1 日常食 |
| 26 | 由利本荘市 | 亀田大町 | 蒨ご飯 | 戦時中、茹でた蒨をご飯に混ぜてかさ増しした。 | 食べない | | 4 食材 |
| 27 | 由利本荘市 | 出戸 | アミのしょつつる | 6月頃大量に浜にあがったアミや小魚を塩漬にし、冬場に汁を濾過する。 | 食べない | 鍋料理や茶碗蒸しに使った。 | 5 調理法等 |
| 28 | 由利本荘市 | 出戸 | けんちん汁 | 豆腐、根菜や山菜の塩漬け、キノコ類を細かく切って味噌7、醤油3の割合で煮る。 | 食べない | 豆腐は水分がなくなるまで焼く。正月に女性が休めるように大量に作った。 | 5 調理法等 |
| 29 | 由利本荘市 | 出戸 | しなもち | 餅に小豆を煮たものを混ぜてから四角に切り、縄で結び、青竹につるして乾燥させて（凍らせて）保存食とした。 | 食べない | 正月以降食べる。 | 2 保存食 |
| 30 | 由利本荘市 | 出戸 | なんばこ | 米粉に砂糖、塩、水、ごまを加えてこねる。160℃くらいの弱火で揚げる。 | 食べない | 後に卵を入れるようになった。現在はマーガリンを入れる人もいる。 | 1 日常食 |
| 31 | 由利本荘市 | 森子 | かなかぶの酢漬け | カブの表面をそぎ取り、塩水にいれ、5～6時間つけ込む。水洗いして酢や砂糖などを加え1昼夜つけ込む。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 32 | 由利本荘市 | 東由利 | がにみそ | 川がにの内蔵（ガニミソ）を軽く煮たものに、日本酒、味噌、砂糖を入れて混ぜる。 | 食べる | | 4 食材 |
| 33 | 由利本荘市 | 東由利 | タニシのごま和え | 一昼夜、泥を吐かせ、湯がいた後、味噌と砂糖とゴマで和える。 | 食べない | 田んぼの脇の堰にたくさんいた。 | 4 食材 |
| 34 | 由利本荘市 | 東由利 | ホウの葉まま | ホウの葉を十字に書いて、炊いた白米をおき、その上にきなこ白砂糖をまぶしてくるむ。 | 食べない | 農作業のときの子供のおやつ。 | 1 日常食 |
| 35 | 由利本荘市 | 大倉 | とろろ飯 | 昆布と煮干しでだしをとり、醤油で味をつけた汁をあたたためてから、すりおろした長芋を入れる。 | 食べる | 玄関先にすったとろろをまく風習が広くあった。正月には必ず食べた。餅をたべてはいけなかった。正月以外は餅を食べてもよい。 | 7 由来 |
| 36 | 由利本荘市 | 藤崎 | からとり芋の煮物 | からとり芋（サトイモ科の親芋）とその芋ガラといわれる葉柄（ずいき）を醤油で煮る。 | 食べる | 葉柄（ずいき）は、干して味噌汁の具や酢の物にする。 | 4 食材 |
| 37 | 由利本荘市 | 鳥海 | あけびみそ | アケビは身の部分を取り、皮の中に酒と砂糖で味付けした味噌を入れて焼く。 | 食べる | 作った直後にアルミホイルにまいて凍らせると1年間保存できる。 | 4 食材 |
| 38 | 由利本荘市 | 鳥海 | 鴨鍋 | 鴨の猟期（11/1～1/31）に狩り、鴨肉にこんにやく、豆腐、ネギを入れて、醤油と酒で味をつける。 | 食べない | 山鳥やキジも同様に鍋にした。狩猟免許の返納により狩りをしなくなった。 | 4 食材 |
| 39 | 由利本荘市 | 鳥海 | 熊汁（熊鍋） | 熊の肉と骨、大根、白菜、ネギを低温でじっくりと煮る。味噌と酒、ショウガ、にんにくを入れて味をつける。 | 食べる | 内臓は別に煮付けにする。胆嚢は「くまのい」として薬にする。 | 4 食材 |
| 40 | 由利本荘市 | 鳥海 | 氷頭なます | 鮭の頭を細かくして、にんじんと大根を短冊切りにして塩を振る。その後酢と砂糖をまぜた汁をかけてなじませる。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 41 | 由利本荘市 | 鳥海 | 野ウサギの煮付け | 野ウサギの猟期（11/15～2/15）に狩り、味噌、ショウガ、ニンニクを入れて煮る。酒粕やドブロクを入れて味付けをした。 | 食べない | 皮はチリチリになるまで焼いて乾燥させ、夏場まで保存し、お湯につけて戻し、酢味噌和えにした。 | 4 食材 |
| 42 | 由利本荘市 | 鳥海 | 百宅そば | 標高の高い百宅地区で栽培されたそば。 | 食べる | そば粉をお湯で練る「そば練り」や、煮てから味噌をつけて「そばかけ」でも食べた。 | 1 日常食 |
| 43 | にかほ市 | 院内 | くくり餅 | ヨモギを煮て、餅と混ぜあんこを入れる。 | 食べる | 七高神社の祭りの時期に作る。 | 3 行事食 |
| 44 | にかほ市 | 院内 | けんちん汁 | 塩漬けワラビ、みょうさく、をこんにやく、木綿豆腐と味噌で煮る。 | 食べる | アザミが入るとなお美味しい。 | 1 日常食 |
| 45 | にかほ市 | 院内 | 鯉料理 | 甘露煮を鯉屋から買って来た。他にもあらい、湯引き（しゃぶしゃぶ）にして食べた。 | 食べない | 昭和の初め頃まで食べていた。 | 3 行事食 |
| 46 | にかほ市 | 院内 | さめ | サメ（ホシサメ）を刺身、がんもどき（つみれ）などにして食べた。 | 食べない | 刺身は食べるが、他は昭和50年代頃に食べなくなった。漁獲量が減ったため。肝臓から油を作った。 | 4 食材 |
| 47 | にかほ市 | 院内 | ところてん | 天草を溶かして、固める。ところてん突で切って、醤油かをかけて食べる。 | 食べる | 自分で作らなくなった。 | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|------|-----|---------------|--|------|--|-------|
| 48 | にかほ市 | 院内 | どじょう | どじょうに豆腐や卵を食べさせ、ネギやナスと醤油で煮る。 | 食べない | 田んぼの基盤整備により捕れなくなった。 | 4 食材 |
| 49 | にかほ市 | 院内 | もだつの煮物 | 塩漬けにして保存していたモダツ（サワモダシ）を醤油で煮る。 | 食べる | 缶詰や瓶づめで作るようになった。 | 1 日常食 |
| 50 | にかほ市 | 院内 | 果物類 | かこの実（桑の実）、柿、イチジク（甘露煮）を食べた。 | 食べない | イチジクの木が病気になってしまったため、甘柿も切ってしまった。 | 1 日常食 |
| 51 | にかほ市 | 院内 | かたひし | 沼でカタヒシを採り、ゆでてから割って食べた。 | 食べない | ジャガイモとクリを足したような味。昭和40年頃に濁がなくなったため食べていない。 | 4 食材 |
| 52 | にかほ市 | 院内 | 山菜 | ワラビ、ぜんまい、にようさくは塩漬で保存する。サシボ、シドケ、アイコ等は採れた時に食べる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 53 | にかほ市 | 院内 | 赤飯 | 甘くない赤飯。ごま塩で味をつけて食べた。 | 食べる | 店に頼むことが増えた。 | 3 行事食 |
| 54 | にかほ市 | 院内 | たくあん漬け | 大根を干してから、塩とこめか（米ぬか）人によっては砂糖で漬ける。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 55 | にかほ市 | 院内 | なすのおく漬け | 夏場に採れたナスを塩、麴で漬ける。 | 食べない | | 2 保存食 |
| 56 | にかほ市 | 院内 | きゅうりの塩づけ | キュウリを塩で漬ける。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 57 | にかほ市 | 院内 | かき菜の漬物 | かき菜（大きなチンゲンサイのようなもの）を塩漬けにする。 | 食べない | かき菜の種が販売されなくなったため。 | 2 保存食 |
| 58 | にかほ市 | 院内 | ハタハタの塩漬け | 頭付き1、2日塩漬けし、赤つゆ（悪い汁）が出てくる。水洗いして頭を取りこめか（こめぬか）・ざらめ・塩で漬ける。 | 食べない | 食べる際は、水洗いし、白菜・ネギと共に煮る。焼くこともあった。昭和40年代頃まで食べたが、ハタハタが減ったことにより食べなくなった。 | 2 保存食 |
| 59 | にかほ市 | 院内 | 鮎の唐揚げ | 堤で釣ったフナを唐揚げにする。 | 食べない | 共同で堤を管理していた。フナを捕りにいく人がいなくなった。 | 1 日常食 |
| 60 | にかほ市 | 院内 | 干し餅 | 2番餅（餅米と生育の悪かった米から作った米粉）をつくる。その餅をかまぼこ状の成形し、薄く切り干して、油で揚げる。 | 食べない | サメの油で揚げると美味しい。 | 2 保存食 |
| 61 | にかほ市 | 院内 | 甘酒 | 米と麴、水を混ぜて作る。 | 食べる | 自分たちでは作らなくなった。 | 1 日常食 |
| 62 | にかほ市 | 院内 | 笹巻き | 笹の葉で、餅米をくるみ、灰汁水で30分ゆでる。好みできなこ（自家製）や醤油をつけて食べる。 | 食べない | 昭和40年代後半頃まで食べていた。 | 1 日常食 |
| 63 | にかほ市 | 院内 | 雑煮 | 昆布出汁、干し椎茸出汁で、角餅、ささがきゴボウ、ワラビ、きのこ（むきたけ）、にんじん、せり、（あれば）タケノコを入れる。 | 食べる | 以前は神社の関係で肉、卵が入らなかったが、いまは肉が入ることがある。 | 3 行事食 |
| 64 | にかほ市 | 院内 | 棒鱈の煮物 | 棒鱈を醤油で煮る。大根が入ることもある。 | 食べる | さなぶりなどで食べたが今は年中食べる。カスベで作ることもあるが、カスベはごちそう扱い。 | 1 日常食 |
| 65 | にかほ市 | 院内 | 卵酒 | 酒、卵を湯煎で温める。 | 食べる | 風邪を引いたときに食べる。 | 1 日常食 |
| 66 | にかほ市 | 釜ヶ台 | 白餅 | 餅米1升到うるち米1合を混ぜ、粉にして砂糖と少量の塩、水を加えて練ったのち、丸型に成形し、両面を焼く。 | 食べる | 12月12日の山神社の祭りの際に食べる。祭りの日には、法要膳に菓を敷き、焼く前のこの餅を十二支に見立て箸でちぎり、お供えた。 | 3 行事食 |
| 67 | にかほ市 | 上郷 | くじら汁 | クジラ、豆腐、秋にとれたキノコ（モダツなど）の塩漬け、ささがきゴボウ、ネギを醤油で煮る。 | 食べる | 大晦日に作って正月中食べる。 | 4 食材 |
| 68 | にかほ市 | 上郷 | 塩鱈の魚塩汁（うしおじる） | タラの切り身、豆腐、ネギを塩で煮る。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 69 | にかほ市 | 上郷 | たくあん漬け | 大根を干してから、塩で漬ける。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 70 | にかほ市 | 上郷 | 汁餅 | 餅を薄揚げ、ゴボウ、キノコ、山菜など醤油で煮たものに入れる。 | 食べる | | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|------|-----|----------|---|------|---|-------|
| 71 | にかほ市 | 上郷 | 鮎 | 米粉を使い、大晦日に作る。 | | 鮎釘という、鮎を引っ掛けて伸ばすような釘が家の柱に刺さっていた。31日に、新しい着物を来て、鮎作りをした。 | 3 行事食 |
| 72 | にかほ市 | 上郷 | ハタハタ | ハタハタを焼いてから醤油に漬けた。 | | | 4 食材 |
| 73 | にかほ市 | 上郷 | かがみてん | 夕顔を丸く切ったものを台座にして、ところてんの丸いもの、ナスとキュウリのみじん切りをのせる。 | | 夏に供える。 | 3 行事食 |
| 74 | にかほ市 | 上郷 | 棒鱈の煮付け | 干したラの煮物。 | | | 1 日常食 |
| 75 | にかほ市 | 上郷 | なべ焼き | ナスと夕顔を一口大に切って炒め、醤油や砂糖で味付け、黒すりごまをたくさん入れたもの。 | | | 1 日常食 |
| 76 | にかほ市 | 上郷 | 夕顔の糸引き | 夕顔を細く切って塩漬けにしておく。塩出ししてから醤油味で薄揚げなどと炒めたもの。 | | | 1 日常食 |
| 77 | にかほ市 | 上郷 | とりつけ餅 | 餅の外にあんこをつけた。 | | お盆以外、餅の外にあんこをつけたものは食べてはいけない(中にあんこを入れたものはOK)。 | 3 行事食 |
| 78 | にかほ市 | 上郷 | サハチ | 大きな皿(サハチ)に、煮しめ、きんぴらごぼうなどを入れる。 | | 結婚式を見に来た人たちの手にのせてご馳走する。 | 3 行事食 |
| 79 | にかほ市 | 上郷 | ぼた餅 | 餅米をすりつぶし、あんこを混ぜる。 | | お通夜には必ずつく。 | 3 行事食 |
| 80 | にかほ市 | 上郷 | 練り物 | 醤油のあんかけがかかったゆべしのようなもの。 | | 葬式で食べた。 | 3 行事食 |
| 81 | にかほ市 | 上郷 | きな粉ごはん | ほおの葉におにぎりを乗せてきなこをかける。 | 食べない | 田植えのときに食べた。 | 1 日常食 |
| 82 | にかほ市 | 上郷 | すけせ | すっぱいおかず、せ=おかず。ナス、キュウリ、酢、生味噌、サッカリンなどを入れていき、湧水などを入れて溶く。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 83 | にかほ市 | 上郷 | ミウリ | シマシマのウリ。メロンのようなもの。 | 食べない | | 4 食材 |
| 84 | にかほ市 | 金浦 | 棒タラの煮付け | 棒タラ(スケソウダラ)を干したものの煮付け料理。 | | 大晦日に、鱈の潮汁、ハタハタの田楽などと食べる。 | 4 食材 |
| 85 | にかほ市 | 金浦 | 鱈の子炒り | 生の鱈(マダラ)の子と糸こんにゃく、ネギをだし汁等を入れて炒ったもの。 | | 大晦日に食べる。高野豆腐は入れない。 | 4 食材 |
| 86 | にかほ市 | 金浦 | 干し餅 | 餅に砂糖を混ぜて揚げたもの。 | | 揚げない干し餅は食べない。 | 1 日常食 |
| 87 | にかほ市 | 金浦 | 粉なます | 米粉にミカンの缶詰等を入れたもの。 | | 他では、こざき練りやあさづけと呼ぶ。 | 1 日常食 |
| 88 | にかほ市 | 金浦 | アナゴの干物 | アナゴ(ヌタウナギ)を干してから焼く。 | | 加工小屋がありまとめて作った。内臓を取り、一夜干しにした。 | 4 食材 |
| 89 | にかほ市 | 金浦 | サメの煮ごり | サメの骨と皮以外を煮て冷やしたもの。 | | がんもどきにもする。 | 4 食材 |
| 90 | にかほ市 | 金浦 | 沖ぎすのつみれ汁 | 沖ぎす(にぎす)を団子状にして作る汁料理。 | | 沖ぎすは、塩焼きでも食べる。 | 4 食材 |
| 91 | にかほ市 | 金浦 | イチジクの甘露煮 | イチジクを甘く煮たもの。 | | 材料は、和イチジクから洋イチジクに代わった。 | 4 食材 |
| 92 | にかほ市 | 金浦 | とろろ | 山芋をすりおろしたもの。 | | 1月2日に食べる。 | 3 行事食 |
| 93 | にかほ市 | 金浦 | 鱈子の醤油漬 | 産卵時期が後半になった鱈子を醤油と酒で漬ける。 | | | 4 食材 |
| 94 | にかほ市 | 金浦 | 鱈鍋 | 1～2月に獲れる鱈の鍋料理。 | | | 4 食材 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|------|-----|----------|-------------------------------|----|------------------|------|
| 95 | にかほ市 | 金浦 | がさえびの塩焼き | がさえび（黒ごえび）に塩をふって焼く。 | | がさえびは、味噌汁にも使用する。 | 4 食材 |
| 96 | にかほ市 | 金浦 | アンコウ | あんこう鍋や、巴和えにする。 | | | 4 食材 |
| 97 | にかほ市 | 金浦 | ハタハタのぶりこ | ハタハタのぶりこ（卵）を、酢醤油で炒ったもの。 | | | 4 食材 |
| 98 | にかほ市 | 金浦 | からとり | 芋の部分は煮物、茎（ずいき）は干して煮物や酢の物で食べる。 | | | 4 食材 |
| 99 | にかほ市 | 金浦 | くろびし | 湯がいて中の実を食べる。 | | | 4 食材 |
| 100 | にかほ市 | 金浦 | さしぼっこ | おひたしや、辛味噌和え、ごま味噌和えなどで食べる。 | | | 4 食材 |

秋田県の郷土食等一覧表

【仙北地域（大仙市、仙北市、美郷町）】

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-----------|-------------------------------|----------|---------------------------------|-------|
| 1 | 仙北市 | 西長野 | ひし巻き | 笹の葉で餅米をくるみ、蒸す。きな粉をつけて食べる。ちまき。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 2 | 仙北市 | 西長野 | かどずし | カド（ニンシ）を使用した飯ずし。田植えの時に食べた。 | 食べない | 昭和50年代ごろまで食べていた。 | 3 行事食 |
| 3 | 仙北市 | 西長野 | 大根の柿漬け | 大根を渋柿で漬ける。 | 食べる | 雲然柿が採れる地域のみ。 | 2 保存食 |
| 4 | 仙北市 | 西長野 | でんぶごんぼ | ごぼうを太く切り、人参、油揚げで炒める。 | 形は違うが食べる | 現在のきんぴらごぼう。太いから「でぶごぼう」か？ | 3 行事食 |
| 5 | 仙北市 | 西長野 | みずたたき | 春に採れるミズをたたく。 | | | 1 日常食 |
| 6 | 仙北市 | 西長野 | 干葉汁・でごっば汁 | 大根の葉を編んで干したものを味噌汁に入れる。 | | | 1 日常食 |
| 7 | 仙北市 | 西長野 | 赤もの漬け | シソの葉で色づけした米の漬物。 | | | 1 日常食 |
| 8 | 仙北市 | 西長野 | あけび味噌 | あけびの皮に味噌を和える。 | | | 4 食材 |
| 9 | 仙北市 | 西長野 | かどかやき | カド（ニンシ）やひろっこを使用した味噌味の鍋料理。 | | | 4 食材 |
| 10 | 仙北市 | 西長野 | ハタハタの柿漬け | ハタハタを渋柿で漬ける。 | | | 2 保存食 |
| 11 | 仙北市 | 西長野 | 笹っぱ餅 | 笹の葉で餅米をくるみ、蒸す。ひな祭りの時に食べた。 | 形は違うが食べる | 木枠で型を取って作った。 | 3 行事食 |
| 12 | 仙北市 | 西長野 | べっこう | 寒天料理。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 13 | 仙北市 | 西長野 | 干しにしんの煮つけ | 干しニンシを、フキ、サク、タケノコなどと煮る。 | | 「干しニンシ」を「ニシ（ニにアクセント）」と呼ぶ。 | 1 日常食 |
| 14 | 仙北市 | 西長野 | 小豆汁 | 種まきから33日目に神様に供え、食べた。 | 食べない | 昭和40年代まで食べていた。 | 3 行事食 |
| 15 | 仙北市 | 西長野 | ひでこかやき | ヒデコやカジカの燻製を入れた鍋料理。 | | | 4 食材 |
| 16 | 仙北市 | 西長野 | えご | えご草を煮出して作る。 | | | 3 行事食 |
| 17 | 仙北市 | 西長野 | 八杯豆腐 | 豆腐を短冊状に切り、醤油とろろをかける。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 18 | 仙北市 | 西長野 | 凍み大根 | ゆでた大根を凍らせてから、干す。 | | | 2 保存食 |
| 19 | 仙北市 | 西長野 | くじら汁 | 塩クジラとナスの味噌汁。 | | | 4 食材 |
| 20 | 仙北市 | 西長野 | どじょうかやき | ドジョウの鍋料理。 | | | 4 食材 |
| 21 | 仙北市 | 西長野 | かすべ甘煮 | 干しカスベを甘く煮る。 | | | 1 日常食 |
| 22 | 仙北市 | 西長野 | すいとん | 小麦粉の生地を練ってまとめ、野菜等と煮た鍋料理。 | | 小麦粉が配給された時代に食べた。 | 1 日常食 |
| 23 | 仙北市 | 神代 | 赤もの漬け | シソの葉で色づけした米の漬物。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 24 | 仙北市 | 神代 | しゅしゅつこ餅 | きな粉をつけて食べる餅。 | 食べる | 1月2日に食べる。自然薯を山に掘りに行く。 | 3 行事食 |
| 25 | 仙北市 | 神代 | 鯉のあらい | 鯉の刺身。 | 食べる | 正月の他、お産の後などにも食べた。 | 3 行事食 |
| 26 | 仙北市 | 神代 | おやき | 餅を焼いたもの。 | 食べる | 「やみあき」の時に食べると風邪をひかないという言い伝えもある。 | 1 日常食 |
| 27 | 仙北市 | 神代 | 笹餅 | 笹の葉に、潰して握った形にしたもち米を乗せて蒸す。 | 食べる | | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|--------|-------------|---------------------------------------|------|----------------------------------|-------|
| 28 | 仙北市 | 神代 | とろろご飯 | 自然薯をすりおろし、ご飯にかける。 | 食べる | 正月の朝に食べる。 | 3 行事食 |
| 29 | 仙北市 | 神代 | きんきん塩焼き | きんきんを塩焼きにする。 | 食べる | 囲炉裏で塩焼きにする。 | 3 行事食 |
| 30 | 仙北市 | 神代 | でんぶごぼう | ごぼうと鱈の子を炒る。きんぴらごぼう。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 31 | 仙北市 | 神代 | うさぎ鍋 | ウサギを醤油味で煮る鍋料理。 | 食べない | ウサギの肉が高価となり、食べなくなった。 | 1 日常食 |
| 32 | 仙北市 | 神代 | けいらん | あん入りの餅。ひな祭りの時に作るお菓子。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 33 | 仙北市 | 上松木内 | でんぶ | ごぼうを太く切り、人参等と醤油で炒める。現在のきんぴらごぼう。 | | | 1 日常食 |
| 34 | 仙北市 | 上松木内 | あさづけ | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けし、季節の果実や缶詰の果実を入れたデザート。 | | | 1 日常食 |
| 35 | 仙北市 | 上松木内 | うさぎ鍋 | ウサギを醤油味で煮る鍋料理。 | | | 4 食材 |
| 36 | 仙北市 | 上松木内 | 山菜の塩漬 | ぜんまい、わらび、きのこ類を乾燥して塩漬にする。 | | | 1 日常食 |
| 37 | 仙北市 | 松木内大台野 | よもぎ餅 | よもぎを混ぜた餅。 | 食べる | 春に摘んで乾燥させておいたよもぎをお湯で戻して使う。 | 1 日常食 |
| 38 | 仙北市 | 松木内大台野 | 冷やご飯 | きゅうりやなす、にんじんなどの味噌漬けをご飯に乗せて水をかけて食べる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 39 | 仙北市 | 松木内大台野 | ござき練り（あさづけ） | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けし、季節の果実や缶詰の果実を入れたデザート。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 40 | 仙北市 | 松木内大台野 | 熊鍋 | 熊肉を大根、ネギ、ゴボウ、山菜などと味噌味で煮る。 | 食べる | | 4 食材 |
| 41 | 仙北市 | 松木内大台野 | 置き漬 | 大根を1本のまま大きな樽に塩漬けて保存した。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 42 | 仙北市 | 松木内大台野 | 鯉のあらい | 鯉の刺身。 | 食べる | 正月の他、お産の後などにも食べた。 | 3 行事食 |
| 43 | 仙北市 | 松木内大台野 | ハタハタの柿漬 | ハタハタを渋柿で漬ける。 | | | 2 保存食 |
| 44 | 仙北市 | 松木内大台野 | 巻きずし | ご飯に砂糖を混ぜる、甘いずし飯。 | 食べる | 冠婚葬祭時の口取り。葬式の時には魚・肉使わない材料でつくる。 | 3 行事食 |
| 45 | 仙北市 | 松木内大台野 | ゆべし | 餅米粉とざらめを水で溶いた生地を蒸す。 | 食べる | 冠婚葬祭時の口取り。 | 3 行事食 |
| 46 | 仙北市 | 松木内大台野 | うさぎ鍋 | ウサギの鍋料理。 | 食べない | ウサギの肉が高価となり、食べなくなってしまった。 | 4 食材 |
| 47 | 仙北市 | 松木内大台野 | とろろご飯 | 自然薯をすりおろし、ご飯にかける。 | 食べる | 正月の朝に食べる。 | 3 行事食 |
| 48 | 仙北市 | 松木内大台野 | きんきん塩焼き | きんきんを塩焼きにする。 | 食べる | 囲炉裏で塩焼きにする。 | 3 行事食 |
| 49 | 仙北市 | 松木内大台野 | かやき | 塩漬にした山菜と大根やネギを味噌味で煮る。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 50 | 仙北市 | 松木内大台野 | でんぶ | 野菜や保存しておいたわらびや蒟を煮て、最後に鱈の子をまぶす。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 51 | 仙北市 | 松木内大台野 | 赤飯 | 餅米とてんこ小豆を蒸す。塩をかけて食べる。 | 食べる | てんこ小豆を使うようになったのは最近で、昔は普通の小豆を使った。 | 3 行事食 |
| 52 | 仙北市 | 松木内大台野 | おやき | 餅を焼いたもの。 | 食べる | 「やみあき」の時に食べると風邪をひかないという言い伝えも。 | 1 日常食 |
| 53 | 仙北市 | 松木内大台野 | 豚肉 | 味噌漬けにしておいて正月などに食べた。 | | 豚を飼育していた。 | 2 保存食 |
| 54 | 仙北市 | 松木内大台野 | 寒天 | 棒寒天を溶かし、卵を入れて固める。 | 食べる | 運動会の時など、毎年違うものを作って、皆で回して食べた。 | 3 行事食 |
| 55 | 仙北市 | 上荒井 | 赤飯 | 餅米とてんこ小豆を蒸す。塩をかけて食べる。 | 食べる | ハレの日の重箱の一品になる。 | 3 行事食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-----------|--|--------|--------------------------------------|-------|
| 56 | 仙北市 | 上荒井 | 寒天 | 棒寒天を溶かし、卵を入れて固める。 | 食べる | ハレの日の重箱の一品になる。 | 3 行事食 |
| 57 | 仙北市 | 上荒井 | 煮しめ | 山菜、大根、人参、椎茸を醤油で煮る。 | 食べる | ハレの日の重箱の一品になる。 | 3 行事食 |
| 58 | 仙北市 | 上荒井 | ごっからでご | 大根をナタで削いで糍で漬けるナタ漬け。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 59 | 仙北市 | 上荒井 | 味噌 | 大豆を麹で発酵させる。 | 食べる | 村中で順番に作る。 | 2 保存食 |
| 60 | 仙北市 | 上荒井 | くくりもち | 餅にあんこを入れる。 | たまに食べる | | 1 日常食 |
| 61 | 仙北市 | 上荒井 | どぶろく | 米を麹で発酵させる。 | 飲まない | カメで保存した。 | 1 日常食 |
| 62 | 仙北市 | 上荒井 | なすのおく漬け | 丸ナスを秋に塩漬けし、年越しに食べる。 | 食べる | なすを立てて漬けるのがコツだった。 | 2 保存食 |
| 63 | 仙北市 | 上荒井 | 高菜漬け | 高菜の葉だけを使用する。ご飯を巻いて食べる。 | 食べる | しょっぱいので長持ちする。 | 2 保存食 |
| 64 | 仙北市 | 上荒井 | 納豆汁 | 納豆をよくすり、ムキダケやサワモダシ、豆腐などと味噌汁で伸ばす。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 65 | 仙北市 | 上荒井 | ハタハタ漬け | ハタハタを塩漬けにする。 | 食べる | 今は柿漬けにする。正月には欠かせない。 | 1 日常食 |
| 66 | 仙北市 | 上荒井 | はったぎ | イナゴを特有の瓶に入れて口を絞り、振ってうんちを出してから醤油と砂糖で調理する。 | 食べない | | 4 食材 |
| 67 | 仙北市 | 上荒井 | 大根の柿漬け | 大根を渋柿で漬ける。 | 食べる | 30年ほど前から砂糖の代わりに柿で漬けるようになった。 | 2 保存食 |
| 68 | 仙北市 | 上荒井 | ハタハタかやぎ | 塩漬けたハタハタを味噌味で鍋料理にする。 | 食べる | 発酵した味がおいしい鍋。大晦日に食べた。 | 4 食材 |
| 69 | 仙北市 | 上荒井 | きんきん | きんきんを塩焼きにする。 | 食べる | 正月のお膳には、頭付き魚を必ずつける。無いときはハタハタ。 | 3 行事食 |
| 70 | 仙北市 | 上荒井 | ゆべし | 餅米粉とざらめを水で溶いた生地を蒸す。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 71 | 仙北市 | 上荒井 | 甘えっ子 | 蒸かした餅米を練って糍を入れる。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 72 | 仙北市 | 上荒井 | かすべ | 干したカスベ(エイ)を醤油で煮る。 | 食べる | 最近では棒鱈になった。 | 3 行事食 |
| 73 | 仙北市 | 上荒井 | 味噌漬けにぎりっこ | 味噌をつけたおにぎり。 | 食べない | おやつだった。 | 1 日常食 |
| 74 | 仙北市 | 上荒井 | 巻き寿司 | ご飯に砂糖を混ぜる、甘いすし飯。 | 食べる | 上手な人が行事に呼ばれて作った。 | 3 行事食 |
| 75 | 仙北市 | 上荒井 | 熊鍋 | 熊肉を味噌味で煮る。 | たまに食べる | 熊を撃った人が心臓を取り、他は村人に分けられた。上手な人が煮ないと臭い。 | 4 食材 |
| 76 | 仙北市 | 上荒井 | もっけびつき | カエルの肉。 | 食べない | 特定の店で食べた。鶏肉のような淡泊な味。 | 4 食材 |
| 77 | 仙北市 | 上荒井 | なつめっこ | ナツメの実。 | 食べない | おやつに生で食べた。青リンゴのような味。 | 4 食材 |
| 78 | 仙北市 | 桧木内 | 冷やし汁 | 氷水で溶いた味噌に生瓜を刻んで入れてご飯にかける。 | たまに食べる | | 1 日常食 |
| 79 | 仙北市 | 桧木内 | 置き漬け | 大根を二番米で漬ける。樽の表面の水を割って大根を取り出す。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 80 | 仙北市 | 桧木内 | 大根の柿漬け | 大根の皮を剥かないで漬ける。柿は横縫で打つ。小雪に漬ける。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 81 | 仙北市 | 桧木内 | 赤飯 | 餅米とてんこ小豆を蒸す。塩をかけて食べる。 | 食べる | お墓のお供えにした。 | 3 行事食 |
| 82 | 仙北市 | 桧木内 | 寒天 | 棒寒天を溶かし、卵を入れて固める。 | 食べる | 運動会にも作って食べた。 | 3 行事食 |
| 83 | 仙北市 | 桧木内 | 煮しめ | 大根、人参、椎茸、芋の子などを醤油で煮る。 | 食べる | 食材をかえて正月にも作る。 | 1 日常食 |
| 84 | 大仙市 | 花館 | 鮭の刺身 | 遡上してきた鮭を食べる。 | 食べる | 今は冷凍して殺菌してから食べる。遡上する地区では農家の冬の仕事。 | 4 食材 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-----------|-------------------------------------|------|---------------------------|-------|
| 85 | 大仙市 | 花館 | 紅葉漬 | 鮭を麴で漬ける。 | 食べる | 正月料理。 | 3 行事食 |
| 86 | 大仙市 | 花館 | 氷頭なます | 鮭の頭の軟骨を薄くスライスし、甘酢で和える。 | 食べる | 正月料理。1週間ほどお酢につけてから食べる。 | 3 行事食 |
| 87 | 大仙市 | 花館 | 鮭汁 | 鮭のアラをあぶって入れ、味噌で煮る。 | 食べる | | 4 食材 |
| 88 | 大仙市 | 花館 | 山菜 | ワラビ、ゼンマイ、サク、ウドなど時期のものを食べる。塩蔵はしなかった。 | 食べる | 南外村の親戚からもらった。ウドは自宅畑あり。 | 1 日常食 |
| 89 | 大仙市 | 花館 | えご | 夏に、えご草を煮出して作る。 | 食べる | 現在は買って食べる。 | 1 日常食 |
| 90 | 大仙市 | 花館 | ところてん | 夏に天草を煮出して作る。 | 食べる | 現在は買って食べる。 | 1 日常食 |
| 91 | 大仙市 | 花館 | くじらの味噌汁 | 鯨の脂、ナス、ミズを入れる。 | 食べる | 夏に汗をかくので栄養補給のため食べる。 | 4 食材 |
| 92 | 大仙市 | 花館 | どじょう | 裏の田んぼから捕ってきて油で炒める。 | 食べない | | 4 食材 |
| 93 | 大仙市 | 花館 | 納豆汁 | 納豆をよくすり、さといも、山菜など時期のものを入れる。 | 食べない | じゃがいも、さつまいもなど入れるときもあった。 | 1 日常食 |
| 94 | 大仙市 | 花館 | とりなべ | 年に何回か特別なとき。鶏肉を野菜と煮る。最後にとき卵をかけて食べる。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 95 | 大仙市 | 花館 | 大根の漬物 | 内干し（いぶりがっこ）、外干し、生漬けにして食べた。 | 食べる | 昼のごちそうだった。 | 2 保存食 |
| 96 | 大仙市 | 花館 | かど（にしん） | 干物を焼いて食べた。 | 食べない | | 2 保存食 |
| 97 | 大仙市 | 花館 | ハタハタの一匹寿司 | 行商が売りに来たハタハタを1週間ほど漬けて食べる。 | 食べない | | 2 保存食 |
| 98 | 大仙市 | 花館 | 巻き寿司 | ご飯に砂糖を混ぜる、甘いすし飯。梅干しで色つけた。 | 食べない | 運動会などの行事で作った。 | 3 行事食 |
| 99 | 大仙市 | 花館 | 三杯餅 | 餅米、うるち米の粉、小豆あんを同量混ぜて30分蒸す。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 100 | 大仙市 | 花館 | 笹餅 | 笹の葉に、型に入れたもち米を入れ蒸す。 | 食べない | 仙北地域では笹にお餅を乗せてひな祭りに食べる | 3 行事食 |
| 101 | 大仙市 | 花館 | なると餅 | 型に入れたもち米を蒸す。 | 食べない | 笹餅、なると餅用の型をまだ持っている。 | 3 行事食 |
| 102 | 大仙市 | 花館 | 水飴 | 大きい鍋に麦芽糖を煮詰め、僅かに残る。 | 食べない | 貴重なので戸棚に入っていた。 | 4 食材 |
| 103 | 大仙市 | 花館 | 干し餅 | 切餅を雪にまぶしてから干す。油で揚げた。 | 食べない | 餅に小さい氷が入り、気泡ができるので柔らかくなる。 | 1 日常食 |
| 104 | 大仙市 | 花館 | こうれん | 餅をのばして焼く。餅のせんべい。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 105 | 大仙市 | 花館 | あられ | 餅米を混ぜて煎る。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 106 | 大仙市 | 花館 | 菜種油 | 菜種を絞ってとる油。 | 食べない | 菜種を農協に持参し絞ってもらう。一度に五升作る。 | 1 日常食 |
| 107 | 大仙市 | 花館 | 胡桃和え | 胡桃を拾ってきてすり鉢ですり、山菜や野菜などと和える。 | 食べる | ゴマで和えることもあった。ゴマは、植えていた。 | 4 食材 |
| 108 | 大仙市 | 花館 | 味噌 | 大豆を煮てすりつぶし、麴を入れて発酵させる。 | 食べる | 麴を米と交換した。麴屋で大きい鍋を貸してくれた。 | 1 日常食 |
| 109 | 大仙市 | 花館 | たまり | 味噌桶にザルを埋めて柄杓で汲む。おひたしなどにかけた。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 110 | 大仙市 | 花館 | いなごの佃煮 | イナゴを砂糖と醤油で煮詰めた。 | 食べない | 小学生くらいまで食べていた。 | 4 食材 |
| 111 | 大仙市 | 花館 | とろろ | 長芋をすって食べる。 | 食べる | 元旦、ハレの日に。大人数でも対応できるので。 | 3 行事食 |
| 112 | 大仙市 | 花館 | ハタハタ寿司 | ハタハタを塩漬けた後、米と麴を使って漬けた飯ずし。 | 食べない | 流通しなくなってきた。 | 3 行事食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-------|------------|---|------|---|--------|
| 113 | 大仙市 | 花館 | いかの刺身 | ぼんでんの時期に食べる。 | 食べない | 当時は流通が悪く貴重だった。 | 3 行事食 |
| 114 | 大仙市 | 花館 | 大福 | 餅にあんこを入れる。 | 食べない | 恵比須講（秋の収穫）のときに供える。 | 3 行事食 |
| 115 | 大仙市 | 花館 | おはぎ | 餅にあんこをまぶす。 | 食べない | 12月12日の山の神のときに御神酒と一緒にあげる。 | 3 行事食 |
| 116 | 大仙市 | 花館 | やまい焼き（おやき） | 餅にあんこを入れて焼く。 | 食べない | 12月8日のやまい焼きの日に食べた。 | 3 行事食 |
| 117 | 大仙市 | 花館 | 鮭料理 | 身を焼いたりお吸い物にしたいりした。頭はたたき、味噌で和えた。 | 食べない | 12月8日のやまい焼きの日に食べた。 | 3 行事食 |
| 118 | 大仙市 | 花館 | かすべ煮 | カスベを砂糖と醤油で煮た。 | 食べない | お盆に食べた。 | 3 行事食 |
| 119 | 大仙市 | 内小友 | おやき | 餅にあんこを入れて焼く。 | 食べる | 12月8日のやまい焼きのときに食べる。 | 3 行事食 |
| 120 | 大仙市 | 内小友 | 納豆汁 | 納豆をよくすり、いものこ、山菜などを入れ、味噌で煮る。 | 食べる | 納豆も自家製だった。市販の素もある。 | 1 日常食 |
| 121 | 大仙市 | 若竹町 | 鮭の煮つけ | 川で捕れた鮭の切り身を、野菜と一緒に醤油で煮る。 | 食べない | 客人が来る時に作っていた。昭和60年代以降、川の鮭をおいしいと感じられなくなった。 | 3 行事食 |
| 122 | 大仙市 | 若竹町 | いくらのみそ煮 | イクラを味噌、酒、砂糖でさつと煮る。 | 食べる | 白く煮すぎずに赤い生に近い状態。実家のごちそうだった。 | 5 調理法等 |
| 123 | 大仙市 | 花館大花町 | あさづけ | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けし、季節の果実や缶詰の果実を入れたデザート。 | | | 1 日常食 |
| 124 | 大仙市 | 花館大花町 | まゆ玉（もち） | 正月、柳の枝につけて神棚にお供えた。 | | | 3 行事食 |
| 125 | 大仙市 | 花館大花町 | かぶ汁 | カブをいれた汁物。 | | 正月の朝に食べた。 | 3 行事食 |
| 126 | 大仙市 | 花館大花町 | 赤ずし | シソの葉で色づけた米の漬物。 | | 盆のお供えに作った。 | 3 行事食 |
| 127 | 大仙市 | 花館大花町 | まめ汁（呉汁） | 大豆をすりつぶして作る汁物。 | | | 1 日常食 |
| 128 | 大仙市 | 花館大花町 | 納豆汁 | 納豆をよくすり、いものこ、山菜などを入れ、味噌で煮る。高菜の漬物を刻んで入れた。 | | | 1 日常食 |
| 129 | 大仙市 | 花館大花町 | ハタハタ漬 | ハタハタを漬けた。 | | | 2 保存食 |
| 130 | 大仙市 | 花館大花町 | ザッコのたたき | 川魚をミンチになるまでたたき、夏は枝豆、他の季節はもどした大豆をつなぎにし、団子にして味噌汁にいれた。 | | なまず、ふな、こい、かに、どじょう、さけなど。 | 4 食材 |
| 131 | 大仙市 | 花館大花町 | 鮭のおざし焼き | 大きめに切った鮭の切り身を串しうちして、炭火で焼いたもの | | 生の魚を食べる機会はそんなになかった。 | 4 食材 |
| 132 | 大仙市 | 花館 | 漬物 | 漬物小屋で、なた漬、柿漬、ふかしナス漬を作っていた。 | | 現在は作っていない。 | 2 保存食 |
| 133 | 大仙市 | 花館 | 大根の煮物 | 大根、人参、油揚げ、こんにゃく、たけのこ（ネマガリタケ）などを醤油で煮た。 | | 現在は作っていない。 | 3 行事食 |
| 134 | 大仙市 | 花館 | 長いもとろろ | 長芋をすって食べる。 | | 現在は作っていない。 | 3 行事食 |
| 135 | 大仙市 | 花館 | 納豆汁 | 納豆をよくすり、山菜などを入れ、味噌で煮る。大根菜を干してもどしたものを入れた。 | | 現在は、冷凍した大根菜を入れる。 | 3 行事食 |
| 136 | 大仙市 | 花館 | 酢だこ | バケツに入ったサイズのものを購入した。 | | | 3 行事食 |
| 137 | 大仙市 | 花館大花町 | 炭火焼ききんきん | 外で炭火で焼いた。 | | 正月料理。高く買えない年もあった。 | 3 行事食 |
| 138 | 大仙市 | 花館大花町 | でんぶごぼう | 生鰯子を混ぜた。 | | 正月料理。他に身欠きニンジン、昆布巻き、煮豆、きんとんなど。 | 3 行事食 |
| 139 | 大仙市 | 花館大花町 | 鯉の甘煮 | 鯉を甘く煮る。 | | 正月料理。 | 3 行事食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-------|-------------|--|---------|---|-------|
| 140 | 大仙市 | 花館大花町 | 大根なます | 細切りにした大根と人参を甘酢で和える。 | | 正月料理。 | 3 行事食 |
| 141 | 大仙市 | 角間川町 | かにみそ | 川ガニを捕ってきて味噌、砂糖、酒を混ぜて焼く。 | 食べる | 売っているものは酒カス等入っているの、食べない。 | 1 日常食 |
| 142 | 大仙市 | 角間川町 | みそかやぎ | 川ガニをたたいてつみれにし、野菜等と味噌で煮る。 | 食べる | 昔は、ワカサギや鶏もたたいていた。たたきまな板と呼ぶ切り株を使う。 | 1 日常食 |
| 143 | 大仙市 | 角間川町 | でごにもの | 大根、じぎ（いものこの芯）、あかぼだし（きのこ）を醤油で煮る。 | 食べる | 現在は、いものこの芯ではなく、実のほうを入れる。あかぼ（クリタケ）は塩漬けていた。 | 1 日常食 |
| 144 | 大仙市 | 角間川町 | つみれ汁 | ツカ（ワカサギ）を蒸してから、たたいてつみれにする。 | 食べる | 八郎湯から売りにきていたが今は来なくなった。 | 4 食材 |
| 145 | 大仙市 | 角間川町 | 白菜（シロナ、チフナ） | 大きくカットし、塩漬けにする。 | 食べる | 浅漬けよりもっと保存するために漬ける。 | 2 保存食 |
| 146 | 大仙市 | 角間川町 | 大根漬 | なた漬、おちぼ漬、生漬、干し漬の順に食べる。 | 食べる | 今は、砂糖等入れて材料が贅沢になった。 | 2 保存食 |
| 147 | 大仙市 | 角間川町 | ななつだけ | きのこの一種。あかぼたしとも呼ばれ塩漬けにする。 | | | 2 保存食 |
| 148 | 大仙市 | 角間川町 | 花みそ | 餅米粉にクルミを混ぜて練ってから焼く。 | | | 1 日常食 |
| 149 | 大仙市 | 角間川町 | ござきねり | うるち米と餅米を擦り、砂糖と酢で味付けし、たくわん、きゅうり漬けを刻んで入れた。 | 食べる | 精米時に出る米粉を無駄にしないことが始まりと言われる。ござきは砕けた米のこと。今はみかんを入れる。 | 1 日常食 |
| 150 | 大仙市 | 角間川町 | 干しもち | 角餅を藁で編み、水に漬けてから干す。 | 食べる | 昔より色や味のバリエーションが増えた。 | 2 保存食 |
| 151 | 大仙市 | 角間川町 | 赤寿司（あかまんま） | シソの葉で色づけた米の漬物。 | 食べない | とても甘く、とても酸っぱいものをあまり食べなくなったため。 | 1 日常食 |
| 152 | 大仙市 | 角間川町 | 八杯浄夜汁 | 豆腐を短冊状に切り、白魚出汁、醤油味でとろろをかける。凶作の大晦日、そばに見立てて食べた。今は不祝儀の精進料理。 | 食べる | 美味しくて、八杯おかわりできることからこの名がついたと言われる。 | 7 由来 |
| 153 | 大仙市 | 角間川町 | ひしもち（笹もち） | 旧五月五日（6月頃）笹が大きくなった頃、笹に包んでゆでる。きなこで食べる。 | | | 1 日常食 |
| 154 | 大仙市 | 角間川町 | あまえっこ（甘酒） | 米をこたつに入れて発酵させる。 | | | 1 日常食 |
| 155 | 大仙市 | 角間川町 | 梅酢（梅シロップ） | 梅1に砂糖1で漬け、水で割る。 | | | 1 日常食 |
| 156 | 大仙市 | 角間川町 | 鱈の子のいりあげ | 生鱈の子、にんじん、ごぼう、糸こんにゃく、油揚げを炒る。 | | 正月に食べる。 | 3 行事食 |
| 157 | 大仙市 | 角間川町 | ハタハタ | ハタハタを1匹ずつ麴で漬けた。正月の膳につける。 | | 高くなったからあまり食べない。 | 3 行事食 |
| 158 | 大仙市 | 角間川町 | 納豆汁 | 納豆をよくすり、いものこ、山菜などを入れ、味噌で煮る。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 159 | 大仙市 | 角間川町 | ざっこ蒸し | 3～4cm位の雑魚を蒸して、味噌で食べる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 160 | 大仙市 | 角間川町 | みそたんぼ | ご飯を棒状に伸ばし、くるみ入りの味噌をつけて食べる。 | | | 1 日常食 |
| 161 | 大仙市 | 角間川町 | なべすりもち | 餅にあんこをまぶす。おはぎ。 | | | 1 日常食 |
| 162 | 大仙市 | 角間川町 | うぐい・なます | かごに干して保存用にする。かやきで食べる。 | | | 4 食材 |
| 163 | 大仙市 | 角間川町 | 川鮭の飯寿司 | 米、川鮭で甘く酸っぱくし、はらご（いくら）をかける。 | あまり食べない | 今はあまり甘く酸っぱいもの食べないから作らない。 | 4 食材 |
| 164 | 大仙市 | 角間川町 | さけ煮 | 川鮭、さといも、高野豆腐を煮てあんかけにし、はらごをかける。 | | | 4 食材 |
| 165 | 大仙市 | 角間川町 | 病焼き | 餅にあんこを入れて焼く。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 166 | 大仙市 | 角間川町 | 運動会の食事 | 巻き寿司、寒天、くじら汁、おにぎりが定番だった。 | | | 3 行事食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-----------|---|------|--|-------|
| 167 | 大仙市 | 神宮寺 | 味噌和え | バック、にんにく、エゴマ、しそ、クワの葉等を山野から採れたものや畑で栽培したものを自家製味噌で和える。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 168 | 大仙市 | 神宮寺 | 餅菓子各種 | いもおやき、花みそ、ふくれもちを餅菓子として食べる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 169 | 大仙市 | 北檜岡 | 鮎の塩辛かやき | アユを塩辛にして貯蔵し、冬季に自家産の野菜とともに鍋にして食べる。 | 食べない | 雄物川でガラ掛けと呼ばれる漁法で採った。昭和50年代まで食べていたが、遊漁券の設定により漁をやめた。 | 2 保存食 |
| 170 | 大仙市 | 北檜岡 | 鶏かやき | 飼育していた鶏を、家の主人が解体し、野菜や豆腐と醤油で煮る。 | 食べない | 昭和35年頃まで食べていたが、鶏を飼う人がいなくなり食べなくなった。 | 1 日常食 |
| 171 | 大仙市 | 北檜岡 | 赤ものずし | シソの葉で色づけした米の漬物。 | 食べない | 昭和末まで食べていた。お盆のお供え用。 | 3 行事食 |
| 172 | 大仙市 | 北檜岡 | 馬肉鍋 | 亡くなった馬を専門の人が解体し、集まった人々に分けた。囲炉裏に塩で清めてから味噌で煮た。 | 食べない | 協和ではナンコウ鍋と呼ぶ。馬の所有者は食べなかった。 | 4 食材 |
| 173 | 大仙市 | 土川 | かに鍋（かに団子） | 川ガニの甲羅をはがし、ミソ以外をミキサーにかけて、茹でた枝豆をすりこぎで潰したものを混ぜる。いものこや豆腐などを加えた鍋料理。 | 食べない | 平成のはじめ頃までは食べていた。 | 1 日常食 |
| 174 | 大仙市 | 土川 | ぞうの実大根漬け | ソウの実（ガマズミの実）を混ぜて大根を漬けた。 | 食べない | 昭和の終わりまで食べていた。現在は柿の実を使って漬ける。柿漬け。 | 2 保存食 |
| 175 | 大仙市 | 清水 | 日の丸鍋 | 飼育しているうさぎの肉を塩蔵している山菜、凍み豆腐、自家野菜等で食べる。 | 食べる | 凍み豆腐から高野豆腐に代わった。 | 4 食材 |
| 176 | 大仙市 | 小種 | かにみそ | 雄物川流域で捕れる川ガニ（モクズガニ）のミソを卵黄や味噌とオープンで焼く。 | 食べる | 春から夏にかけては、ミソがおいしくないのて食べない。 | 4 食材 |
| 177 | 大仙市 | 小種 | あさづけ | うるち米を擦り、水で溶かして糊状になったところに、砂糖と酢を入れる。 | 食べる | 農作業が重労働のとき、さなぶりの時など行事食として食べる。 | 3 行事食 |
| 178 | 大仙市 | 峰吉川 | ザッコの田楽 | 川で捕れるザッコ（ウグイ）を串刺しにして自家製の味噌をつけて焼く。 | 食べない | 春に婚姻色の現れたウグイを捕った。昭和50年頃まで食べた。 | 4 食材 |
| 179 | 大仙市 | 峰吉川 | おやき | 餅にあんこを入れて焼く。1月16日に三食とも食べる。 | 食べる | 玄關におやきの他、とろろめし、おつゆ、漬物などの膳を置いた。終日、米食を断ち外来客を断る。 | 8 儀礼等 |
| 180 | 大仙市 | 船沢 | ねばな餅（根花） | ワラビの根から採れるデンプンを根花と呼び、これを団子状にしきな粉をつけて食べる。 | 食べない | 弘法大師が伝授したと伝わる。藩政時代に秋田藩主が江戸参勤の途中に船沢の茶店で食すのが慣例だった。 | 7 由来 |
| 181 | 大仙市 | 船沢 | 朴の葉豆の粉ごはん | ご飯を握り、豆の粉をまぶして朴の葉で包む。 | 食べない | 田植え時期に食べていた。昭和半ばまで食べた。 | 1 日常食 |
| 182 | 大仙市 | 船沢 | 笹巻き | 餅米を笹の葉に包んで蒸かす。さなぶりの慰労の席で提供される。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 183 | 大仙市 | 船岡 | だまこもち | 残ったご飯をつぶし、片栗粉を混ぜてだまこを作る。鶏肉、ゼンマイ、しいたけ等を醤油で煮る。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 184 | 大仙市 | 船岡 | みずたたき | 自生するミズをたたいて、味噌と混ぜる。 | 食べる | 山仕事に出かけた人が、昼食時にその場で自生するミズをたたいておかずにしたのが始まりと伝わる。 | 1 日常食 |
| 185 | 大仙市 | 船岡 | しし鍋 | アオシシ（ニホンカモシカ）を狩り、山菜等と味噌で煮た。 | 食べない | 特別天然記念物に指定されるまでは食べていた。林業従事者の冬のスタミナ源となっていた。 | 4 食材 |
| 186 | 大仙市 | 船岡 | しいたけ茶 | シイタケを1週間程度乾燥させたものを、炭火で少し焼いた後に煎じて飲む。 | 食べる | 二日酔いの特効薬として珍重されている。 | 1 日常食 |
| 187 | 大仙市 | 荒川 | なんこう鍋 | 馬肉を「ナンコウ」と呼び、味噌で煮た鍋料理。 | 食べない | 珪肺予防によいと言われて荒川鉦山等の工夫が好んで食べた。昭和20年代頃まで食べていた。 | 4 食材 |
| 188 | 大仙市 | 境 | 唐松豆 | 大豆を炒り、黒砂糖で炒って甘味をつけたもの。 | 食べない | 唐松神社の参拝者に地元の人たちが、昭和10年代後半まで売っていた。 | 1 日常食 |
| 189 | 大仙市 | 荒川 | かどあぶり | カド（ニンジン）を串刺しにし、塩焼きにした。春に野外で家族や仲間同士の慰労の場で焼かれた。 | 食べない | 戦後頃まで食べていたが、ニンジンが捕れなくなったことにより廃れた。 | 4 食材 |
| 190 | 大仙市 | 荒川 | こぬか漬け | 大根をこぬかで漬ける。 | 食べる | 荒川鉦山や宮田又鉦山で物資を搬入する人夫に茶店で振るまわれた。 | 2 保存食 |
| 191 | 大仙市 | 境 | 唐松うどん | 出汁に御神木の杉の皮を使用したうどん。 | 食べない | 唐松神社の参拝者に地元の人たちが、昭和10年代後半まで売っていた。 | 4 食材 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|--------------|--|---------------|-----------------------------------|-------|
| 192 | 大仙市 | 南外 | 野良かぶのひたし | 自生するかぶ（野良かぶ）を茹でて塩で味付けしたもの。 | 食べる | | 4 食材 |
| 193 | 大仙市 | 南外 | まめごり | 煎った大豆を片栗粉で固めて、切って食べる。大黒様にお供えする。 | 食べない | 昭和40年頃まで食べていた。 | 3 行事食 |
| 194 | 大仙市 | 南外 | しょっぷりなす | 塩漬けたカド（ニンシ）の頭などをカメで保存して、秋にナスを漬ける。冬に取り出し、炭火で焼いて食べる。 | 食べない | 昭和30年代まで食べていた。 | |
| 195 | 大仙市 | 南外 | あかものずし | シソの葉で色づけた米の漬物。塩漬けたキュウリと一緒に漬ける。お盆に作る。 | 食べる | 地元檜岡焼きの特殊な「ししがめ」と呼ばれる円筒式のかめを利用する。 | 3 行事食 |
| 196 | 大仙市 | 南外 | さしぼ田楽 | 春先に自生しているさしぼ（イタドリ）の若芽を摘み取り、味噌で味付けて焼く。 | 食べる | | 4 食材 |
| 197 | 大仙市 | 板見内 | やきもち | 餅にあんこを入れて焼く。病焼き（やめやき）、おやき。 | 食べる | 12月8日の病焼きの日は必ず作って食べる。 | 3 行事食 |
| 198 | 大仙市 | 板見内 | みずかやき（塩くじら汁） | ミズと塩クジラを味噌で煮る。 | 食べる | 遠洋漁業が盛んな時代に保存食として「塩クジラ」が市販されていた。 | 4 食材 |
| 199 | 大仙市 | 板見内 | 赤飯 | 餅米とてんこ小豆を蒸す。 | 食べる | 餅米は蒸さずに炊飯器で炊くようになった。 | 3 行事食 |
| 200 | 大仙市 | 北川口 | ござきねり | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けし、季節の果実や缶詰の果実を入れたデザート。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 201 | 大仙市 | 北川口 | きんきん汁 | キンキンと豆腐等を味噌で煮る。正月に食べる。 | 食べない | 焼き魚のときもある。 | 3 行事食 |
| 202 | 大仙市 | 北川口 | しょつつる鍋 | ハタハタ、ネギ、ゴボウなどを煮る。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 203 | 大仙市 | 北川口 | いぶり大根 | 大根を紐で編み込み天井につるし、広葉樹でいぶして漬ける。囲炉裏で干した。 | 食べる | 当時は囲炉裏があったので干したが、今は人に頼む。 | 2 保存食 |
| 204 | 大仙市 | 北川口 | 大根の生漬け | 大根を柿で漬ける。正月に合わせて作る。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 205 | 大仙市 | 北川口 | 高菜漬け | 高菜を塩で漬ける。 | 食べる | 大量に作って人に配る。10キロ単位で漬ける。 | 2 保存食 |
| 206 | 大仙市 | 北川口 | のり巻き | ご飯にかんぴょう等を入れ、海苔で巻いた。 | 食べる | 集落の人から習った。神代の方から教えていただいた。 | 1 日常食 |
| 207 | 大仙市 | 北川口 | くじら鍋 | 塩クジラとナスを味噌で煮る。 | 食べる | | 4 食材 |
| 208 | 大仙市 | 北川口 | ずんだ餅など | 餅にずんだ、きな粉、小豆などを混ぜる。 | 食べる | 田植え、稲刈り（秋）が終わったときに近所に配る。 | 1 日常食 |
| 209 | 大仙市 | 北川口 | 豆腐巻き | 豆腐をすり鉢で混ぜて蒸し、人参、椎茸等を加える。正月やご祝儀などに使った。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 210 | 大仙市 | 北川口 | 干し餅 | 部屋に火鉢があり、炭火で焼いて食べた。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 211 | 大仙市 | 北川口 | 凍み大根（かんべい大根） | 大根を凍らせてから、干す。にしんと一緒に煮て、田植えのたばこで食べた。 | 食べる | 今は、はんべんと一緒に煮ることもある。 | 2 保存食 |
| 212 | 大仙市 | 北川口 | ハタハタ寿司 | ハタハタを塩漬けた後、米と麴を使って漬けた飯ずし。 | 食べる | 捨てるのが面倒で靴や米などあまり入れないときもある。 | 1 日常食 |
| 213 | 大仙市 | 北川口 | ひろっこかやき | 畑に生えていたひろっこを味噌で煮る。 | 食べる | | 4 食材 |
| 214 | 大仙市 | 北川口 | つぶかやき | 田んぼから獲ってきたつぶを、水につけて泥を抜いてから石でつぶして味噌で煮る。 | 食べない | | 4 食材 |
| 215 | 大仙市 | 北川口 | くるみの味噌漬け | クルミが若いうちに味噌にそのまま入れる。1ヶ月ほど入れて食べる。 | 食べない | 殻が固くなる前に入れるのでそのまま食べられる。 | 4 食材 |
| 216 | 大仙市 | 北川口 | どじょう鍋 | 水路にいたどじょうを鍋に入れ、酒を入れて、ナス、卵などと煮た。 | 食べない | | 4 食材 |
| 217 | 大仙市 | 北川口 | 山菜類 | ワラビ、サク、サシドリ、カタクリなどを、ゆでて食べる。 | | | 1 日常食 |
| 218 | 大仙市 | 北川口 | 味噌 | 一度に何十キロも作るのでたき火とドラム缶で作る。家族総出で1日がかかった。 | 食べる (作らない) | 昭和50年くらいまでは作っていた。 | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|--------|--------------------------------|------|--|-------|
| 219 | 大仙市 | 北川口 | うさぎ鍋 | ウサギの鍋料理。一度に3～5匹ほど使う。 | 食べない | 昔は飼っていた。肉は貴重なので盆・正月にだけ食べた。 | 3 行事食 |
| 220 | 大仙市 | 北川口 | とり鍋 | 鶏の鍋料理。 | 食べない | 昔は飼っていた。七面鳥も飼っていた。肉は貴重なので盆・正月にだけ食べた。 | 3 行事食 |
| 221 | 大仙市 | 北川口 | 魚のかやき | 川魚(カジカ、ヤマメ、イワナ)を焼いて、貝焼きにして食べた。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 222 | 大仙市 | 北川口 | なます | 細切りにした大根と人参を甘酢で和える。 | 食べる | 昔は干し柿やぶりこも入れた。 | 3 行事食 |
| 223 | 大仙市 | 北川口 | やまい焼き | 餅にあんこを入れて焼く。おやき。 | 食べる | 無病息災を願う行事。おやきを作り、1個だけ真っ黒に焼き、棧俵にロウソクと一緒に乗せて川に流した。今はしていない。 | 3 行事食 |
| 224 | 大仙市 | 北川口 | かすべ煮 | カスベを砂糖と醤油で煮た。 | 食べる | カスベが高いため。今は棒鱈を使うことが多い。 | 3 行事食 |
| 225 | 大仙市 | 北川口 | 鯉の甘煮 | 自分の池から獲ってきて、3日くらい泥をはかせてから煮る。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 226 | 大仙市 | 北川口 | とろろ汁 | 山芋をだし汁でといた。 | 食べない | 結婚式の次の日、お嫁さんがたくさん話せるように(口の滑りがよくなる)食べさせた。元旦の朝も食べた。 | 3 行事食 |
| 227 | 大仙市 | 北川口 | 納豆汁 | 納豆をよくすり、山菜、高菜などを入れ、味噌で煮る。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 228 | 大仙市 | 北川口 | 寒天 | 棒寒天を溶かし、卵、くるみ、枝豆、サラダなどを入れて固める。 | 食べる | 当時は盆正月、祭りのときに作ったが、今は常に作る。 | 3 行事食 |
| 229 | 大仙市 | 北川口 | なると餅 | 餅米を蒸して型に入れる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 230 | 大仙市 | 北川口 | 笹餅 | 餅米を笹の葉に包んで蒸かす。い草で巻く。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 231 | 大仙市 | 北川口 | ちまき | 餅米を蒸して、きな粉をまぶす。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 232 | 大仙市 | 北川口 | なた漬け | 大根を麩で漬ける。 | 食べる | 寒いときのほうが麩がわからない。(悪くならない) | 1 日常食 |
| 233 | 大仙市 | 北川口 | 赤飯 | 餅米とてんこ小豆を蒸す。 | 食べる | 祝いのときに作る。 | 3 行事食 |
| 234 | 大仙市 | 北川口 | 黒糖ごはん | 葬式のときに作る。田んぼの休憩時(たばこ)のときのおやつ。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 235 | 大仙市 | 北川口 | 花みそ | 餅米粉に砂糖を混ぜて練ってから焼く。 | | | 1 日常食 |
| 236 | 美郷町 | 野中 | いものこ汁 | いものこ、サワモダシなどを醤油味で煮る。 | 食べる | だまご鍋、きりたんぼ鍋は食べなかった。 | 1 日常食 |
| 237 | 美郷町 | 野中 | 干し餅 | 焼いて砂糖醤油か揚げる。 | | | 1 日常食 |
| 238 | 美郷町 | 野中 | おやき | 餅にあんこを入れて焼く。 | | 杉の葉で鍋を拭いてから焼く。 | 1 日常食 |
| 239 | 美郷町 | 野中 | ハタハタ | 生、塩漬け、ブリコ漬け、ハタハタ寿司などを食べた。 | | ハタハタ寿司は買った。 | 4 食材 |
| 240 | 美郷町 | 野中 | 鯉の甘煮 | 自分の池から獲ってきて、煮る。 | | 鯉は飼っていた。 | 4 食材 |
| 241 | 美郷町 | 野中 | 山菜類 | わらび、ぜんまい、あいこ等を食べた。 | | 昭和30年頃まで辺り一帯が雑木林だったので採れた。 | 1 日常食 |
| 242 | 美郷町 | 野中 | いぶりがっこ | 囲炉裏で焚き火をして大根を燻した。 | | | 2 保存食 |
| 243 | 美郷町 | 野中 | かすべ | お盆の行事食として食べた。 | | | 3 行事食 |
| 244 | 美郷町 | 千屋 | お吸い物 | 鯉を入れ、醤油味でつくる。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 245 | 美郷町 | 千屋 | ほろほろ | こっこ(鱈の子)、ゴボウ、糸こんにゃくを醤油味で炒める。 | 食べる | | 3 行事食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-------------|--|----------------|-------------------------|-------|
| 246 | 美郷町 | 千屋 | 紅白なます | 大根、人参、ハタハタのブリコか米頭を和える。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 247 | 美郷町 | 千屋 | しょつつる鍋 | ハタハタは塩漬けておき、しょつつるも作った。 | 食べない (10年前) | | 3 行事食 |
| 248 | 美郷町 | 千屋 | お雑煮 | 角餅を入れ、鶏肉、せり、油揚げ、ごぼう、人参、なると、醤油味で煮る。 | 食べる | 1/7から食べる。餅は12/28か30につく。 | 3 行事食 |
| 249 | 美郷町 | 千屋 | 大根生漬け・柿漬け | 正月から食べ始める。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 250 | 美郷町 | 千屋 | 赤まんま | シソの葉で色づけた米の漬物。お盆に作る。 | 食べる | きゅうりの古漬けを混ぜることもある。 | 3 行事食 |
| 251 | 美郷町 | 千屋 | ござき練り（あさづけ） | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けしたデザート。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 252 | 美郷町 | 千屋 | 寒天 | 棒寒天を溶かして固める。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 253 | 美郷町 | 千屋 | 豆腐巻き | さなぶりなどで食べる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 254 | 美郷町 | 千屋 | 赤飯 | 餅米とならちやつこ（てんこ小豆）を蒸す。 | 食べる | 甘い。 | 1 日常食 |
| 255 | 美郷町 | 千屋 | 笹巻き | 餅米を笹の葉に包んで蒸かす。 | 食べる | 旧節句で食べる。 | 1 日常食 |
| 256 | 美郷町 | 千屋 | 花みそ | 餅米粉に小豆を混ぜて練ってから焼く。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 257 | 美郷町 | 千屋 | せり蒸し | せり、こんにゃく、油揚げを醤油味で蒸す。 | 食べる | 地元のせりを使用する。 | 1 日常食 |
| 258 | 美郷町 | 千屋 | 豆腐カステラ | 裏ごしした豆腐と卵をカステラ鍋で焼く。 | 食べる | 運動会や正月に食べるが、日常的にも食べる。 | 1 日常食 |
| 259 | 美郷町 | 飯詰 | 鯉料理 | あらい（刺身）や甘煮にしたリ、アラヤ骨、頭をたたいて味噌で和えて生で食べたりする。 | 食べる | 鯉は沼で捕るか湧水の堀で捕る。 | 4 食材 |
| 260 | 美郷町 | 飯詰 | 納豆汁 | 納豆、いものこ、山菜などを味噌味で煮る。納豆も自家製。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 261 | 美郷町 | 飯詰 | ボタのかやき | 塩引き鮭、酒粕を使った鍋料理。 | 食べる | | 4 食材 |
| 262 | 美郷町 | 飯詰 | タニシのかやき | 卵とじにする家もあった。 | | | 4 食材 |
| 263 | 美郷町 | 飯詰 | イルカの味噌煮 | イルカを味噌で煮る。 | | | 4 食材 |
| 264 | 美郷町 | 飯詰 | くじらのみずかやき | 塩クジラとミズを味噌味で煮る。 | | | 4 食材 |
| 265 | 美郷町 | 飯詰 | うさぎ鍋 | ウサギ肉を醤油で煮る。 | | | 4 食材 |
| 266 | 美郷町 | 飯詰 | ハタギ（イナゴ）の佃煮 | イナゴを醤油で砂糖で煮る。 | | 10年ほど前まで作っていた。 | 4 食材 |
| 267 | 美郷町 | 飯詰 | いぶりがっこ | 大根を紐で編み込み天井につるし、広葉樹でいぶして漬ける。 | | | 2 保存食 |
| 268 | 美郷町 | 飯詰 | 川魚の燻製 | 藁筒に串刺しの魚を刺し「魚刺し弁慶」と呼び、燻製にした。 | | | 2 保存食 |
| 269 | 美郷町 | 飯詰 | きんきん | 大晦日に食べる。 | | | 3 行事食 |
| 270 | 美郷町 | 飯詰 | ざっこ蒸し | フナ、ゴリ、ハヤなど川魚をまとめて蒸した。 | | | 1 日常食 |
| 271 | 美郷町 | 飯詰 | 豆煎り | 煎った豆に砂糖と醤油で味付けしたおやつ。 | | | 1 日常食 |
| 272 | 美郷町 | 飯詰 | 病焼き | 焼き餅（おやき）を真っ黒に焼いて川に流す。他はたべる。12月8日に現在も行っている。 | 食べる (やる) | | 8 儀礼等 |

秋田県の郷土食等一覧表

【平鹿地域（横手市）】

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|----------------|---------------------------------------|------|--|-------|
| 1 | 横手市 | 全域 | 菊のあえ物 | 食用菊、豆腐、人参、むきくるみを和える。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 2 | 横手市 | 境町 | きゅうりの冷やし汁 | きゅうり、しその葉を入れた味噌味の冷たい汁物。 | 食べる | 夏の農作業時、昼は井戸水ときゅうりの冷やし汁で涼感を味わった。 | 1 日常食 |
| 3 | 横手市 | 全域 | ざっこ料理（ざっこむし） | ざっこを塩、卵で煮て食べた。フナやナマズは囲炉裏で炙って食べた。 | 食べる | 田の水をおとす頃、堰を止めて「ざっこきや」をした。フナやナマズは冬のタンパク源だった。川では「どっこ」で魚をとった。 | 1 日常食 |
| 4 | 横手市 | 全域 | ばっきゃ味噌 | 雪消えの頃、最初に出たふきのとうをゆでて、味噌と和える。 | 食べる | 新鮮なばっきゃが見つげにくくなった。 | 1 日常食 |
| 5 | 横手市 | 境町 | なた漬け | 大根を塩と甘えっこ（甘酒）で漬ける。 | 食べる | 砂糖が貴重品で米の甘酒で甘さを出した。現在はナタでなく包丁で割れを入れる「まがい漬け」が主流。 | 2 保存食 |
| 6 | 横手市 | 全域 | なすの花ずし | 夏なすを塩漬けておき、秋稻刈り後に菊、なんば等で色彩豊かに漬ける。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 7 | 横手市 | 全域 | 豆腐カステラ | 裏ごしした豆腐と卵を焼く。 | 食べる | 祝い事の口取りとしてお膳につけられた。 | 3 行事食 |
| 8 | 横手市 | 全域 | 鯉料理 | あらいは刺身。アラは味噌、ネギ等でタタキ。胆嚢は丸呑みした。 | 食べる | | 4 食材 |
| 9 | 横手市 | 全域 | 寒天諸々 | 棒寒天を溶かし、卵、くるみ、枝豆、缶詰のミカンなどを入れて固める。 | 食べる | 御仏膳代わりに持って行った。 | 1 日常食 |
| 10 | 横手市 | 全域 | わらびたたき | 茹でわらびばかりでは飽きるのでたたき、味噌等を加えて食べた。 | 食べる | みずたたきも食べた。 | 1 日常食 |
| 11 | 横手市 | 境町 | 凍み大根の煮付け（しみだご） | 凍み大根、身欠きニンジン、こんにゃく、人参、ささげなどを煮る。 | 食べる | 秋の大根を畑で保存し、正月過ぎに掘り、皮を剥き寒ざらしして保存食とした。 | 2 保存食 |
| 12 | 横手市 | 境町 | くじらかやき | 塩鮫、ナス、豆腐、みずなどを入れた鍋料理。 | 食べる | 田んぼの草取り等、夏場の重農作業のスタミナ食だった。 | 4 食材 |
| 13 | 横手市 | 全域 | 赤飯 | 餅米、ならじゃ小豆を「蒸かし釜」で蒸かして作った。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 14 | 横手市 | 清水町 | 大根の煮物 | 大根、里芋、にんじん等の醤油味の煮物。 | 食べる | 神様の供え物として作る。9月9日の氏神様のお祭りでも作る。 | 3 行事食 |
| 15 | 横手市 | 清水町 | こざきねり | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けし、季節の果実や缶詰の果実を入れたデザート。 | 食べない | 9月9日の氏神様のお祭りでは必ず作る。食後のデザート的な料理として来客に供される。 | 3 行事食 |
| 16 | 横手市 | 清水町 | まつぼみそ | 乾燥まつも、豆腐、干し椎茸を味噌で和える。 | 食べる | 春彼岸には必ず作ったが日常食としても食べる。 | 1 日常食 |
| 17 | 横手市 | 清水町 | きのこ汁 | 中鉢に入れて供される。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 18 | 横手市 | 中町 | 大根なます | 細切りにした大根と人参、氷頭の酢の物。 | 食べる | 歳取りの膳。戸棚の中の大黒様、恵比寿様のお札が貼っている場所にお膳を二膳。 | 3 行事食 |
| 19 | 横手市 | 中町 | 煮しめ | 大根、人参、ゴボウ、山きのこ、山菜（さく）、昆布、芋の子などの煮物。 | 食べる | 歳取りの膳。 | 3 行事食 |
| 20 | 横手市 | 中町 | はたはたの麴漬け | 尾頭つきで、歳取りの膳で出される。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 21 | 横手市 | 中町 | 塩納豆 | 歳取りの膳で出される。 | 食べる | マメ（元気）に暮らせるように。 | 3 行事食 |
| 22 | 横手市 | 中町 | 吸い物 | 鯛、かまぼこ、きのこ、セリを入れる。歳取りの膳で出される。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 23 | 横手市 | 中町 | 黒豆 | 歳取りの膳で出される。 | 食べる | マメ（元気）に仲良く暮らせるように。 | 3 行事食 |
| 24 | 横手市 | 中町 | 大根の柿漬け | 歳取りの膳で出される。 | 食べる | 歳取りのタイミングで樽開けする。 | 3 行事食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|------------------|--|-------------|-------------------------------------|-------|
| 25 | 横手市 | 中町 | 塩鮭切り身 | 歳取りの膳で出される。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 26 | 横手市 | 中町 | 茄子の枝豆和え | お盆に食べる。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 27 | 横手市 | 中町 | 鯉の甘煮 | 鯉の胴割りを砂糖、醤油でゆっ くり煮る。 | 食べる | | 4 食材 |
| 28 | 横手市 | 中町 | 結婚式の口取り | 太巻き、豆腐カステラ、寒天、 きんとん。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 29 | 横手市 | 中町 | 芋の子の味噌汁 | 仏壇に供える。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 30 | 横手市 | 中町 | 煮物 | 仏壇に供える。魚は使用しな い。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 31 | 横手市 | 中町 | えご | 仏壇に供える。辛子酢味噌で食 べる。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 32 | 横手市 | 中町 | ござき練り | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付 けし、季節の果実や缶詰の果実を 入れたデザート。 | | 夏場の農作業の合間に作る。腹持 ちがよくさっぱりとした味のもの。 | 1 日常食 |
| 33 | 横手市 | 樽見内 | きゅうりもみ (冷や 汁) | きゅうりを塩でもみ水にさらし て、刻んだシソと味噌で食べる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 34 | 横手市 | 樽見内 | ござき練り | 餅米と砂糖をすり鉢で擦って煮 詰める。 | あまり食べ ない | | 1 日常食 |
| 35 | 横手市 | 樽見内 | 干し餅 | 藁小屋を作って干し、春以降に 焼くなどして食べる | 食べない | | 2 保存食 |
| 36 | 横手市 | 樽見内 | ハタハタかやき | ハタハタを入れた味噌味や塩味 の鍋料理。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 37 | 横手市 | 樽見内 | 干し鱈 | 水に2, 3時間入れて、ざらめ を入れて煮る。 | 食べない | | 2 保存食 |
| 38 | 横手市 | 樽見内 | 花寿司 | ナスを塩、おから、みょうばん で漬ける。炊いた餅米と菊を飾り 付けて、1か月漬ける。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 39 | 横手市 | 樽見内 | 茄子のふかし漬け | ナスを乾かし、蒸した米と調味 料を混ぜて1か月漬ける。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 40 | 横手市 | 樽見内 | なた漬け | 大根をなたで切り、麴で3週間 くらい漬ける。 | 食べない | | 2 保存食 |
| 41 | 横手市 | 樽見内 | ハタハタ寿司 | 麴など合わせて米とハタハタを 敷くを繰り返して漬ける。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 42 | 横手市 | 樽見内 | どぶろく | 米、麴、水で3週間程度発酵さ せる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 43 | 横手市 | 樽見内 | あられ | 干し餅を七輪で煎る。 | 食べない | | 2 保存食 |
| 44 | 横手市 | 樽見内 | ふくれもち | 干し餅を油で揚げる。 | 食べない | | 2 保存食 |
| 45 | 横手市 | 樽見内 | ずいきいもの煮物 | ずいきいものを干しておでん風 に煮る。 | 食べない | | 4 食材 |
| 46 | 横手市 | 樽見内 | ばっけ味噌 | ふきのとうを茹でて味噌・砂糖 と混ぜる。 | 食べる | | 4 食材 |
| 47 | 横手市 | 樽見内 | とりのたたき | 骨を叩いて、団子にして煮付け る。 | 食べない | 飼っている人からお裾分けでもら う。 | 1 日常食 |
| 48 | 横手市 | 樽見内 | ハタハタの一匹寿司 | 麴など合わせて米とハタハタを 敷くを繰り返して漬ける。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 49 | 横手市 | 樽見内 | なます | 大根、人参、はたはたのブリコ を酢で和える。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 50 | 横手市 | 樽見内 | 甘酒 | 炊いた米に麴を混ぜて、こたつ で発酵させる。 | 食べない | | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|----------|---------------------------------------|--------|---|-------|
| 51 | 横手市 | 樽見内 | なすの味噌田楽 | 焼いたナスに甘味噌を乗せる。 | 食べない | お盆に食べる。 | 3 行事食 |
| 52 | 横手市 | 樽見内 | きゅうりの酢の物 | 塩もみしたキュウリを酢で和える。 | 食べない | お盆に食べる。 | 3 行事食 |
| 53 | 横手市 | 樽見内 | かすべ | 水に2, 3時間入れて、ざらめを入れて煮る。 | 食べない | お盆に食べる。 | 3 行事食 |
| 54 | 横手市 | 樽見内 | ごま豆腐 | ゴマを擦って片栗で固める。醤油と砂糖のタレをかける。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 55 | 横手市 | 樽見内 | 鯉料理 | あらいはさっと温水で洗いしめる。甘煮は、砂糖、醤油などで煮る。 | 食べない | お産のときには必ず、甘煮を食べる。 | 3 行事食 |
| 56 | 横手市 | 樽見内 | ひし餅 | 自分の家について着色した餅を重ねる。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 57 | 横手市 | 平鹿 | せりむし | せり、油揚げ、糸こんにやくしょうゆ味で食べる。 | 食べる | せりは堰に生えていたものを使い、根っこも無駄なく食べ、さくさくの食感と甘みを楽しんだ。 | 1 日常食 |
| 58 | 横手市 | 平鹿 | こざきねり | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けし、季節の果実や缶詰の果実を入れたデザート。 | 食べない | 冠婚葬祭時とおやつで食べた。夏～秋のデザート。こざき米は砕け米で、処分権は女性にある。 | 1 日常食 |
| 59 | 横手市 | 平鹿 | 納豆汁 | 納豆、芋の子、きのこ、わらび、油揚げ、豆腐、ネギを味噌味で煮る。 | 食べる | お正月3が日用として作るほか、冠婚葬祭時、冬に作る。 | 3 行事食 |
| 60 | 横手市 | 浅舞 | イルカ | イルカの身を味噌で煮る。匂いが強いので、煮こぼしてゆっくり練炭で煮る。 | 食べる | | 4 食材 |
| 61 | 横手市 | 浅舞 | くじらかやき | 塩鯨、ナスなどを入れた味噌味の鍋料理。 | 食べる | | 4 食材 |
| 62 | 横手市 | 浅舞 | いりあげ | 鶏の骨を砕き、団子をつくる。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 63 | 横手市 | 雄物川 | かどかやき | カド（ニンジン）をひろっこと一緒に煮る。 | 食べる | 雪消えと同時に出てくるひろっこに、春を感じる。 | 1 日常食 |
| 64 | 横手市 | 上鍋倉 | 納豆汁 | すり鉢で大根で納豆をつぶして食べる | 食べる | | 3 行事食 |
| 65 | 横手市 | 上鍋倉 | 湯豆腐 | 鍋中央にタレの入った器を入れてそれにつける。 | 食べる | 今はやらない。 | 1 日常食 |
| 66 | 横手市 | 上鍋倉 | 鯉のたたき | 頭と骨をたたいてざっぱにして食べる。 | 食べる | | 4 食材 |
| 67 | 横手市 | 上鍋倉 | 冷や汁 | 味噌汁に氷とキュウリ、青じそを入れて食べる。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 68 | 横手市 | 上鍋倉 | 油揚げまんま | 餅米を油揚げに入れて甘辛く煮る。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 69 | 横手市 | 上鍋倉 | かやき | 山菜（あざみ）、サバ缶、豆腐を入れて味噌味で煮る。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 70 | 横手市 | 上鍋倉 | かどかやき | カド（ニジンの塩漬）、ひろっこ（伝統野菜）などを入れて味噌味で煮る。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 71 | 横手市 | 上鍋倉 | 山菜の塩漬け | 山菜各種を塩漬けにする。 | 食べる | 現在は店頭でも売られている。 | 2 保存食 |
| 72 | 横手市 | 上鍋倉 | 納豆 | 大豆をわらで包み発酵させる。 | 食べ方が違う | 昔は自分でわらで包んで食べた。 | 2 保存食 |
| 73 | 横手市 | 上鍋倉 | あずきでっち | 砂糖を入れて煮た小豆、炊いた餅米を混ぜて固める。 | 食べる | 昔は薪ストーブで作った。この味は今はできない。 | 1 日常食 |
| 74 | 横手市 | 上鍋倉 | くるみ寒天など | 棒寒天を溶かし、卵、くるみ、枝豆、缶詰のミカンなどを入れて固める。 | 食べる | 昔はおばあちゃんたちがお茶で集まったので様々な種類ができた。 | 1 日常食 |
| 75 | 横手市 | 上鍋倉 | またたび酒 | 疲労回復のため昔は毎晩飲んだ。 | 食べる | 梅酒やどぶろくも飲んだ。 | 1 日常食 |
| 76 | 横手市 | 上鍋倉 | 十文字ラーメン | 昭和25, 6年くらいからあった。 | 食べる | 当時は40円。 | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|------------|--|------------|-------------------------------------|-------|
| 77 | 横手市 | 上鍋倉 | さくらんぼ | 昔から木はあった。缶詰などにした。 | 食べる | | 4 食材 |
| 78 | 横手市 | 上鍋倉 | しいたげごはん | シイタケを入れて炊く。 | 食べる | 昔は干してお茶も作った。 | 1 日常食 |
| 79 | 横手市 | 上鍋倉 | 雑魚（ざっこ）の煮物 | 生きている魚を酒に入れて塩味で煮る。 | あまり食べない | 今は捕る人があまりいない。 | 1 日常食 |
| 80 | 横手市 | 上鍋倉 | 味噌だまり | 醤油の代わりに使った。味噌に塩漬けした野菜を入れてたまりを作った。 | あまり食べない | | 2 保存食 |
| 81 | 横手市 | 上鍋倉 | うさぎのたたき | 骨を叩いて、団子にして煮付ける。 | 食べない | 飼っている人からお裾分けでもらう。鶏のたたきもある。 | 4 食材 |
| 82 | 横手市 | 上鍋倉 | いなごの佃煮 | イナゴを砂糖で煮る。 | 食べる | 学校の授業で捕って、売ったお金で本を買ったこともある。 | 4 食材 |
| 83 | 横手市 | 上鍋倉 | 大根の煮物 | 大根、あぶらあげを煮る。 | 食べる | 大根は保存食として冬も食べた。 | 3 行事食 |
| 84 | 横手市 | 上鍋倉 | お膳 | 年取りに、ハタハタ、ひずなます、黒豆、ごぼうデンプなどをつけた。 | | | 3 行事食 |
| 85 | 横手市 | 上鍋倉 | 鯉の甘煮 | 鯉を砂糖、醤油でゆっくり煮る。 | 食べる | 湯沢の横堀（すがはち）から鯉を購入する。 | 3 行事食 |
| 86 | 横手市 | 上鍋倉 | こざきねり | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けし、季節の果実や缶詰の果実を入れたデザート。 | 食べない（やらない） | 祭壇に3週間ほど供える。日持ちするので線香をあげに来た方にふるまった。 | 3 行事食 |
| 87 | 横手市 | 山内 | うどのみそ煮 | 春、ウドが取れる頃、身欠きニンジンと一緒に味噌で煮込む。 | 食べる | | 4 食材 |
| 88 | 横手市 | 山内 | いものこ汁 | 里芋、こんにゃく、なめこ、せり、鶏肉、ネギ、ワラビなどを味噌味で煮る。 | 食べる | 小学校の秋の遠足はいものこ会だった。 | 1 日常食 |
| 89 | 横手市 | 黒沢 | ばっけ味噌 | ふきのとうを茹でて味噌・砂糖と混ぜる | 食べる | みずたたき、わらびたたきも味噌味で食べる。 | 4 食材 |
| 90 | 横手市 | 黒沢 | 野ぜり | 味噌汁の薬味、おひたしに使う。干し椎茸の寒天にも入れる。 | 食べる | | 4 食材 |
| 91 | 横手市 | 黒沢 | ふき | 茹でて皮をむき塩蔵。油揚げと炒めて煮る。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 92 | 横手市 | 黒沢 | さく（ニョウサク） | ぜんまいなどと煮る。正月料理としても食べる。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 93 | 横手市 | 黒沢 | 梅漬けの汁 | 熊野山神社の湧水で割って飲んだ。 | | | 1 日常食 |
| 94 | 横手市 | 黒沢 | くじら汁 | 塩鯨、ナス、ミズ、じゃがいもなどを入れた鍋料理。 | | | 4 食材 |
| 95 | 横手市 | 黒沢 | ししだけ（香茸） | お茶、炊き込みご飯に使う。馬喰茸ともいう。 | | | 1 日常食 |
| 96 | 横手市 | 黒沢 | のりもち | うるかした餅米を白で突いた粉をだんごにして煮る。 | | | 1 日常食 |
| 97 | 横手市 | 黒沢 | のりもち | 水に浸したもち米を白で突いた粉をだんごにして、生のまま神様の年取り（12/15）に供える。 | | | 3 行事食 |
| 98 | 横手市 | 黒沢 | 豆つぶし | 大豆を軽く水に浸して石で潰す。味噌汁、煮物にする。 | | | 1 日常食 |
| 99 | 横手市 | 黒沢 | イルカ汁 | イルカの頭を凍み大根、ゴボウと味噌で煮る。 | | だまこ鍋やきりたんぼは食べない。 | 4 食材 |
| 100 | 横手市 | 黒沢 | つき豆腐 | 米粉と豆つぶしをこねて筒状にし一晩おく。2cmくらいに切ってさつまいも、ゴボウ、さく、人参と醤油で煮る。 | | | 3 行事食 |
| 101 | 横手市 | 黒沢 | 納豆汁 | すりつぶした納豆と、塩漬けのワラビやゼンマイなど保存性の高い食材を味噌味で煮る。 | | 元日に食べる。また、自家製の納豆が粘らないときは納豆汁にした。 | 3 行事食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-------------------|---|------|--|-------|
| 102 | 横手市 | 黒沢 | 納豆かす | 失敗した粘らない納豆は甘えこにつけて納豆かすを作りご飯にのせて食べる。 | | | 2 保存食 |
| 103 | 横手市 | 黒沢 | 鯉のたたき | 鯉をたたき、味噌と和える。 | | 水が豊富で、どこの家にも防火用の池があり鯉を飼っていた。鯉は現在もいる。 | 3 行事食 |
| 104 | 横手市 | 黒沢 | 鯉の甘煮 | 鯉は大晦日に食べる。 | | 正月三が日は精進料理で、残った鯉も元日は食べない。元日の納豆汁にも煮干しは入れない。 | 3 行事食 |
| 105 | 横手市 | 黒沢 | イワナ | 産卵期のイワナを夜に銚で突いて木の葉ざっこに差して燻製にする。 | | | 4 食材 |
| 106 | 横手市 | 黒沢 | なた漬け | 大根を漬けて、稲刈り後～12月頃まで食べた。 | | | 2 保存食 |
| 107 | 横手市 | 黒沢 | こぬか漬け (いぶりがっこ) | 大根をこぬかに漬けて、2月頃から田植えが過ぎるまで食べた。 | | 酸っぱくなくてもナス・キュウリと塩蔵し、塩抜きして味噌漬けにした。 | 2 保存食 |
| 108 | 横手市 | 大雄 | ごぼうでんぶ | ゴボウ、糸こんにゃく、人参、油揚げ、白ゴマを炒める。 | 食べる | ふだんも食べたが特にお正月に多く作った。 | 3 行事食 |
| 109 | 横手市 | 大雄 | 三杯みそ | 別名：みそ焼き、餅米、砂糖、小豆を1杯づつ混ぜて作ったので三杯みそというようだ。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 110 | 横手市 | 大雄 | ぼたっこの酒粕汁 | 別名：ぼたっこのざっぱ汁、ぼだっこ、サケのアラ、大根、人参、ジャガイモ、こんにゃく、ネギ、酒粕を使う。 | 食べる | 冬場のタンパク源で体が温まる。 | 1 日常食 |
| 111 | 横手市 | 大雄 | とりのいりあげ | 親鳥（モツ、軟骨）、こんにゃく、ゴボウ、人参を醤油で煮る。 | 食べない | お祭り等集まりの時には家々からモツ軟骨を叩く音がした。 | 3 行事食 |
| 112 | 横手市 | 大雄 | 鮭のくずかけ | 脂身が少ない鮭をおいしく食べるためくずかけにした。 | 食べる | 川を上がってきた脂身少なく安い鮭を使った。 | 1 日常食 |
| 113 | 横手市 | 大雄 | ほろほろ | 木綿豆腐、ゴボウ、人参、糸こんにゃく、たらこを炒める。 | 食べる | たらこは高価で、自家製栽培大豆の豆腐で増量して食感を出した。 | 1 日常食 |
| 114 | 横手市 | 大雄 | 八杯とうふ | 豆腐を短冊状に切り、煮干し出汁でたまり醤油に入れ、とろろをかける。 | 食べる | 主に冠婚葬祭の席などで食べられた。現在、学校給食等で郷土の汁物の一つとして供されている。 | 3 行事食 |
| 115 | 横手市 | 大森 | すまし汁 | だだみ（タラの白子）と大根を醤油で煮る。 | 食べる | 大晦日に食べる。 | 3 行事食 |
| 116 | 横手市 | 大森 | 納豆汁 | 納豆、山菜、いものこ、豆腐、油揚げ、高菜の辛子漬けを入れる。 | 食べる | 正月の定番料理。 | 3 行事食 |
| 117 | 横手市 | 大森 | 鯉のタタキ | コイの頭をナタでたたき、味噌や酒粕で和える。 | 食べない | | 4 食材 |
| 118 | 横手市 | 大森 | ウグイの甘煮 | ウグイを焼いて、揚げて、煮る。 | 食べない | ウグイを獲る人がいなくなった。たまに地元のスーパーで売っている。 | 4 食材 |
| 119 | 横手市 | 大森 | イルカのザル | イルカの肉を生姜で煮る。 | | | 4 食材 |
| 120 | 横手市 | 大森 | クジラかやき | 塩クジラをミズやナスと一緒に味噌や塩で煮る鍋料理。 | | | 4 食材 |
| 121 | 横手市 | 大森 | 冷や汁 | キュウリとシソを入れた冷たい味噌汁。 | | | 1 日常食 |
| 122 | 横手市 | 大森 | ざっこ蒸し | 春に獲れるウグイの稚魚を蒸したものの。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 123 | 横手市 | 大森 | だまこ | ご飯をつぶして団子状にまるめた「だまこ」を地鶏の出汁で煮る鍋料理。 | | 日常食として食べた。 | 1 日常食 |
| 124 | 横手市 | 大森 | おやき | 餅にあんこを入れて焼く。 | | 12月8日のやまい焼きで食べる。 | 3 行事食 |
| 125 | 横手市 | 大森 | 納豆 | 納豆に砂糖をかけて食べる。 | | | 1 日常食 |
| 126 | 横手市 | 大森 | こびりまま | ご飯にきな粉をまぶし朴の葉でつつんだもの。 | | おやつ代わりに食べた。 | 1 日常食 |

秋田県の郷土食等一覧表

【雄勝地域（湯沢市、羽後町、東成瀬村）】

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-------------|--|----------|-----------------------------------|-------|
| 1 | 湯沢市 | 表町 | にらなます | 身欠きにしん、ニラ、大根を酢で和える。 | 食べる | さっぱりして汗をかきずらくする。保存食材をうまく利用。 | 1 日常食 |
| 2 | 湯沢市 | 表町 | ヒロッコ辛子酢味噌あえ | ヒロッコを酢、味噌、砂糖で和える。 | 食べる | ヒロッコはあえものの他、貝焼きもする。 | 1 日常食 |
| 3 | 湯沢市 | 表町 | 大根煮物 | 大根を醤油、砂糖で煮る。 | | | 1 日常食 |
| 4 | 湯沢市 | 表町 | ハタハタ寿司 | ハタハタを、ご飯、糍、ふのり、かぶ、人参を入れて漬ける。 | 食べる | 温暖化が進んで作りにくくなってきた。 | 2 保存食 |
| 5 | 湯沢市 | 表町 | バナナの天ぷら | バナナを天ぷらにする。 | | 湯沢でも一割くらいはなつかしいと言ってくれる。 | 4 食材 |
| 6 | 湯沢市 | 表町 | 菊天ぷら | 花の状態であげる。 | | | 4 食材 |
| 7 | 湯沢市 | 表町 | 甘えっこ | 米を新聞等で包んでこたつで保温し発酵させる。 | | | 1 日常食 |
| 8 | 湯沢市 | 表町 | せりむし | 三関せり、油揚げをゆでてから、だし、醤油、砂糖で和える。 | 食べる | | 4 食材 |
| 9 | 湯沢市 | 表町 | みずの実 | みずの実（こぶ）を漬ける。 | | | 4 食材 |
| 10 | 湯沢市 | 表町 | 鯉の甘煮 | 鯉を砂糖、醤油でゆっくり煮る。 | | | 4 食材 |
| 11 | 湯沢市 | 表町 | とんぶり白和え | とんぶり、豆腐、ごぼう味噌漬を和える。 | | | 4 食材 |
| 12 | 湯沢市 | 表町 | いものこ汁 | 塩漬けわらび、きのこ、いものこ、にんじん、油揚げなどを醤油味で煮る。 | 食べる | | 4 食材 |
| 13 | 湯沢市 | 表町 | こざき練り | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けし、きゅうり、缶詰のみかん等を入れたデザート。 | | | 1 日常食 |
| 14 | 湯沢市 | 駒形 | ばっけ味噌 | ふきのとうを茹でて味噌・砂糖と混ぜる。 | 食べる | あまり採ると、ふきが生えないから全部採らないように注意された。 | 4 食材 |
| 15 | 湯沢市 | 駒形 | 山菜の塩蔵 | わらび等を塩蔵した。 | 食べる | 今は自分では採りに行かない。(売ってる) | 2 保存食 |
| 16 | 湯沢市 | 駒形 | 冷や汁 | 味噌汁に氷とキュウリを入れて食べる。 | あまり食べない | | 1 日常食 |
| 17 | 湯沢市 | 駒形 | ハタハタかやき | ハタハタを白菜、豆腐等と鍋物にした。 | 食べる | 1人用の七輪で、薪ストーブでできた炭を使って食べた。 | 4 食材 |
| 18 | 湯沢市 | 駒形 | 柿漬け | 大根を自分の家の柿を使って漬けた。 | 食べない | くずりんごも入れた。 | 2 保存食 |
| 19 | 湯沢市 | 駒形 | いぶり大根 | 囲炉裏の上にあげると春までにできる。 | 作らない(買う) | たばこのときに食べた。 | 2 保存食 |
| 20 | 湯沢市 | 駒形 | ハタハタ寿司 | ハタハタを、ご飯、糍で漬ける。 | 食べない | ハタハタが高くなってからは作らなくなった。鯖、蛸、鮭寿司も作った。 | 4 食材 |
| 21 | 湯沢市 | 駒形 | ハタハタの小糠漬け | ハタハタを、小糠で漬ける。 | 食べない | ハタハタが高くなってからは作らなくなった。 | 4 食材 |
| 22 | 湯沢市 | 駒形 | 干し餅 | 田んぼ1枚くらいを餅米にした。くず米が勿体ないので作る。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 23 | 湯沢市 | 駒形 | あられ | せんべい焼きを囲炉裏の灰に入れて焼く。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 24 | 湯沢市 | 駒形 | かんなかけ餅 | かんなで餅をうすく削り干してから揚げる。 | ほとんど作らない | 餅を削る技術が必要。昔は父の役目。 | 1 日常食 |
| 25 | 湯沢市 | 駒形 | どぶろく | 米、麴、水で発酵させる。 | 食べない | 酒粕は味噌汁に入れて飲んだ。 | 1 日常食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-------------|-------------------------------------|---------|----------------------------------|-------|
| 26 | 湯沢市 | 駒形 | 稲庭うどん | 乾麺。 | 食べる | 人からくずをもらうので、よく食べた。 | 1 日常食 |
| 27 | 湯沢市 | 駒形 | 大根漬け | 大根を麴米で漬けた。 | 食べる | 今は麴米は使わない。捨て場所に困る。酢・砂糖・酒で作る。 | 2 保存食 |
| 28 | 湯沢市 | 駒形 | なす漬け | ナスを麴米で漬けた。 | 食べる | 今は麴米は使わない。捨て場所に困る。酢・砂糖・酒で作る。 | 2 保存食 |
| 29 | 湯沢市 | 駒形 | 花寿司 | ナスが出る時期に先に塩で漬けておく。菊が満開になってから作る。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 30 | 湯沢市 | 駒形 | 鳥の炒りあげ | 鶏、ゴボウ、人参を入れて煮る。 | 食べない | 鶏を育てて、卵を生まなくなったら食べる。正月料理。 | 3 行事食 |
| 31 | 湯沢市 | 駒形 | ハタハタ | ハタハタを三五八で漬けてから焼く。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 32 | 湯沢市 | 駒形 | 鯉の甘煮 | 鯉を砂糖、醤油でゆっくり煮る。 | 食べない | 飼っている鯉を食べる。 | 4 食材 |
| 33 | 湯沢市 | 駒形 | 鯉のたたき | ヒレ、頭をナタで叩き、焼き味噌を加えて和える。 | 食べない | | 4 食材 |
| 34 | 湯沢市 | 駒形 | いかときゅうりの和え物 | イカとキュウリをごま油で和える。 | 食べる | お盆に食べた。 | 3 行事食 |
| 35 | 湯沢市 | 駒形 | きんきん | 尾頭つきを塩焼きにした。 | 食べる | 結婚式のときに食べた。 | 3 行事食 |
| 36 | 湯沢市 | 駒形 | 寒天 | 棒寒天を溶かし、卵を入れて固める。 | あまり食べない | 結婚式のときに食べた。 | 3 行事食 |
| 37 | 湯沢市 | 駒形 | くるみ豆腐 | くるみを入れた豆腐。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 38 | 湯沢市 | 駒形 | 小豆汁 | 若勢たちに振る舞った。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 39 | 湯沢市 | 駒形 | 納豆汁 | 納豆をすり、ムギダケ、サワモダシ、里芋、油揚げ、ワラビ等を入れて煮る。 | 食べる | 冬の定番。 | 1 日常食 |
| 40 | 湯沢市 | 駒形 | せりやき | せり、油揚げ、糸こんをゆでて、醤油味で和える。 | 食べる | 根まで食べる。結婚式でも出す。 | 1 日常食 |
| 41 | 湯沢市 | 上院内 | 大根の煮物 | 大根、きのこ、ごぼうを醤油で煮る。 | 食べない | 薪ストーブに鍋を置いて、おばあちゃんたちのお茶のみで食べていた。 | 1 日常食 |
| 42 | 湯沢市 | 上院内 | 山菜 | ウド、ワラビ、ホンナなどを塩蔵し、冬は納豆汁に入れた。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 43 | 湯沢市 | 上院内 | きのこ鍋 | マイタケ、ネギ、豆腐などを醤油味で煮た。 | 食べる | 薪ストーブにかけて、みんな一緒に鍋で食べた。今は個々に分けて。 | 1 日常食 |
| 44 | 湯沢市 | 上院内 | 柿漬け | 柿をつぶし、柿と塩をまぜて大根一本のまま漬ける。 | 食べる | 今は、ザラメを入れる。 | 2 保存食 |
| 45 | 湯沢市 | 上院内 | 甘酒 | 米をこたつに入れて発酵させる。 | 食べる | 今は炊飯ジャーを使う。 | 1 日常食 |
| 46 | 湯沢市 | 上院内 | 白菜漬け | 白菜を塩漬けにする。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 47 | 湯沢市 | 上院内 | なた漬け | 大根を甘酒、塩で漬ける。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 48 | 湯沢市 | 上院内 | いぶりがっこ | 囲炉裏、薪ストーブの横などで干す。 | 食べる | 昆布漬けと混ぜたりする。 | 2 保存食 |
| 49 | 湯沢市 | 上院内 | 花寿司 | 塩漬けしたなすに、餅米等を加えさらに漬け、菊の花を重ねて仕上げる。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 50 | 湯沢市 | 上院内 | 芭蕉菜漬け | 高菜を塩、醤油で漬ける。 | 食べる | キュウリやナスも漬けた。 | 2 保存食 |
| 51 | 湯沢市 | 上院内 | 鯉料理 | あらい（刺身）で食べる。 | あまり食べない | 鯉を飼わない家が増えた。 | 4 食材 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-------------|---|---------|---|-------|
| 52 | 湯沢市 | 上院内 | 凍み大根 | 大根の皮を剥いて、半分に割って、糸を通して軒下に干す。 | 食べない | | 2 保存食 |
| 53 | 湯沢市 | 上院内 | 干し鱈と凍み大根の煮物 | 干し鱈、凍み大根を、醤油と砂糖で煮る。 | あまり食べない | 今は圧力鍋で作る。 | 1 日常食 |
| 54 | 湯沢市 | 上院内 | 味噌 | 釜で豆を煮て作った。味噌屋が釜を無料で貸してくれた。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 55 | 湯沢市 | 上院内 | 鳥のたたき | 鶏のガラ等をたたいて団子状にする。 | 食べない | 飼っている鶏が卵を産まなくなったら正月に食べる。 | 3 行事食 |
| 56 | 湯沢市 | 上院内 | なます | 大根、人参、タコ等を酢で和える。 | 食べる | 正月料理。 | 3 行事食 |
| 57 | 湯沢市 | 上院内 | かすべ | かすべ（エイ）を醤油、砂糖で煮る。 | 食べる | 正月料理。今は圧力鍋で作る。 | 3 行事食 |
| 58 | 湯沢市 | 上院内 | 寒天 | 棒寒天を溶かし、卵、しいたけなどを入れて固める。 | 食べる | 葬式のお茶のみ用としても作っていた。 | 3 行事食 |
| 59 | 湯沢市 | 上院内 | 納豆汁 | すりつぶした納豆と、塩漬けのワラビやゼンマイなど保存性の高い食材を味噌味で煮る。 | 食べる | 葬式の際に出す。今は出さない。 | 3 行事食 |
| 60 | 湯沢市 | 上院内 | 小豆汁 | さなぶりのときに若勢に振る舞う。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 61 | 湯沢市 | 上院内 | ハタハタ | 移動販売車から木の箱で購入した。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 62 | 湯沢市 | 板戸 | でんぶ | ごぼうを太めに切り、煮る。 | 食べる | 他に黒豆、きんとん（サツマイモ）、キンキンが正月料理。 | 3 行事食 |
| 63 | 湯沢市 | 板戸 | 大根の水煮 | 味噌汁の具にしたり、煮物の具にしたり、粥の具にしたりした。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 64 | 湯沢市 | 板戸 | ハタハタ | 塩漬け・ぬか漬けに主にして保存した。ハタハタ寿司も作った。 | 食べない | 稲川から売りに来た。 | 2 保存食 |
| 65 | 湯沢市 | 板戸 | どじょうの味噌かやき | かなり太いどじょうもいて、それは身を剥がして食べた。 | 食べない | | 4 食材 |
| 66 | 湯沢市 | 板戸 | なまず | 味噌味で煮た。焼いて干しておくといいい出汁がでる。 | 食べない | | 4 食材 |
| 67 | 湯沢市 | 板戸 | やつめ | たまり醤油で煮た。あまり捕れなかったので珍しかった。 | 食べない | | 4 食材 |
| 68 | 湯沢市 | 板戸 | せり蒸し | せり、油揚げ、糸こんにゃくをゆでて、醤油味で和える。 | 食べない | 不祝儀のときも作った。 | 1 日常食 |
| 69 | 湯沢市 | 板戸 | こざきねり | 米を粥状にし、砂糖と酢で味付けし、きゅうり、缶詰のみかん等を入れたデザート。 | 食べない | 不祝儀のときも作った。 | 3 行事食 |
| 70 | 湯沢市 | 板戸 | 鯉の甘煮 | 鯉を砂糖と醤油で煮た。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 71 | 湯沢市 | 板戸 | たら豆腐 | 不祝儀の際、豆腐を蕪苞のような形で蕪で包んで、ゆでて整形した、タラの代わり。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 72 | 湯沢市 | 板戸 | にんじんごぼう | 細切りにした多目のニンジンとゴボウを油揚げで巻いて醤油で煮る。切ると断面が綺麗。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 73 | 湯沢市 | 板戸 | 豆腐カステラ | 裏ごしした豆腐と卵を焼く。 | 食べない | 不祝儀の際に食べた。 | 3 行事食 |
| 74 | 湯沢市 | 板戸 | 味噌 | 煮た大豆を藁靴履いて踏んで潰した。塩は透明なザラメの様な結晶状だった。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 75 | 湯沢市 | 板戸 | すりばち寒天 | 棒寒天を溶かし、クルミをすり鉢ですりつぶして、液体と固体に分けて2層にして固めた。 | 食べない | 液体の方を固まる前に固まった個体の上のせていくと、紫色のマール模様ができてとてもきれいだった。 | 3 行事食 |
| 76 | 湯沢市 | 板戸 | 五目寒天 | 棒寒天を溶かし、ニンジン、ゴボウ、しいたけなどを入れて固める。 | 食べない | | 3 行事食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|-----|-----|-------------|---|------|---|-------|
| 77 | 湯沢市 | 板戸 | なた漬け | 大根を漬けた。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 78 | 湯沢市 | 板戸 | いぶりがっこ | 大根を囲炉裏の上に干すが、あまりカチカチになってしまうので、お湯で洗いながら戻してから漬けた。 | 食べる | | 2 保存食 |
| 79 | 湯沢市 | 板戸 | なます | 大根、人参、ぶりこ酢で和えた。 | 食べない | 緑等の色が付いたぶりこをほぐして混ぜた。ぶりこは藁で吊り下げて売っていた。ぶりこはしょっぱくて食感がプチプチしてるだけで特別おいしくなかった。 | 3 行事食 |
| 80 | 湯沢市 | 板戸 | でんぶ | ごぼうをきんぴらの細さで煮る。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 81 | 湯沢市 | 板戸 | 煮物 | 大根、馬鈴薯、ニンジン、ゴボウ、ウド、生揚げ、あかもだしなどを味噌味で煮た。 | 食べない | たくさんの種類の野菜を入れて豪華に作った。 | 3 行事食 |
| 82 | 湯沢市 | 板戸 | 餅・豆餅 | 正月とお盆に餅をついて供える。何かあると餅をつく。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 83 | 湯沢市 | 板戸 | とろろ | 元日に精進のためにとろろを食べる。 | 食べない | 今も元日の朝は精進料理食べている。 | 3 行事食 |
| 84 | 湯沢市 | 板戸 | ぶりこ汁 | ブリコを醤油と砂糖で煮た汁物。 | 食べない | 2日に食べる。 | 3 行事食 |
| 85 | 湯沢市 | 板戸 | 納豆汁 | すりつぶした納豆と、塩漬けのワラビやゼンマイ、キノコなど保存性の高い食材を煮る。 | 食べない | 3日に食べる。 | 3 行事食 |
| 86 | 湯沢市 | 板戸 | 口取り | 巻き寿司、寒天などを大ぶりにカットしたもの。 | 食べない | 巻き寿司、寒天などを大ぶりにカットしたもの。 | 3 行事食 |
| 87 | 湯沢市 | 板戸 | 焼き餅 | あんこを入れた餅を焼いた。おやき。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 88 | 湯沢市 | 板戸 | そばかけ | 漬物の汁でそばを食べた。 | 食べない | 自分たちよりもっと山深いところの人たちが食べていた。 | 1 日常食 |
| 89 | 湯沢市 | 板戸 | きんきん | 塩焼きにした。 | 食べない | | 3 行事食 |
| 90 | 湯沢市 | 板戸 | 熊 | 煮こぼすと臭みが抜けていい。味噌味で煮た。 | 食べない | | 4 食材 |
| 91 | 羽後町 | 田代 | 冷や汁 | キュウリ、ミズ、しその葉を入れた冷たい味噌汁。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 92 | 羽後町 | 田代 | こじかきねり | こじかきねりと同様。 | 食べる | こじかきねりと同様。 | 1 日常食 |
| 93 | 羽後町 | 田代 | うさぎのたたき | うさぎは飼っていたが、山で捕まえることもあった。 | 食べない | 今は飼っていないので食べない。 | 4 食材 |
| 94 | 羽後町 | 田代 | かやき | 鶏のたたきなど入れた鍋料理。 | 食べない | 鶏を飼っていた。今は飼っていないので食べない。 | 1 日常食 |
| 95 | 羽後町 | 田代 | 巻き寿司 | 人参を茹でたものなど、季節の野菜を使って作る。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 96 | 羽後町 | 田代 | あらねっこ | おひな様で残った餅を干して乾燥して焼く。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 97 | 羽後町 | 田代 | ふくれもち | 当時は囲炉裏で焼いて作った。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 98 | 羽後町 | 田代 | どぶろく | 田植えや草とりなどの際に飲んだ。 | 食べる | | 1 日常食 |
| 99 | 羽後町 | 田代 | 大根漬け | 11月頃につけて田植え過ぎに食べる。(半年以上米糠で漬ける。) | 食べる | | 2 保存食 |
| 100 | 羽後町 | 田代 | このはまんま | ご飯を朴(ほう)の葉で包む。 | 食べない | 包んだ葉を腰に付けておくと腰が痛くならないというまじないあり。 | 1 日常食 |
| 101 | 羽後町 | 田代 | てん・えご・ささぎなど | お盆に食べた。 | 食べる? | 死んだ人の雨よけ、テンクサは着物の羽織ものなどという意味があるとされる。 | 3 行事食 |

| No. | 市町村 | 大字等 | 名称 | 内容 | 現況 | 特色等 | 項目 |
|-----|------|-----|---------|----------------------------|------|----------------------------------|-------|
| 102 | 羽後町 | 田代 | あずき汁 | やわらかく煮て汁粉のようにして食べた。 | 食べない | | 1 日常食 |
| 103 | 羽後町 | 田代 | ひし餅 | 笹の葉で餅米をくるみ、蒸す。 | 食べる | | 3 行事食 |
| 104 | 東成瀬村 | ※ | 平良カブの漬物 | 伝統野菜である平良カブ（なっごカブともいう）の漬物 | | 平良カブは、汁物の具にもなった。 | 1 日常食 |
| 105 | 東成瀬村 | ※ | いぶりがっこ | 大根をいぶしてから漬けたもの。 | | | 2 保存食 |
| 106 | 東成瀬村 | ※ | どんが汁 | 熊肉のぶつ切りや大根などを味噌で煮込む鍋料理。 | | マタギが、狩猟用の獲物をぶつ切りにした料理に由来するといわれる。 | 4 食材 |
| 107 | 東成瀬村 | ※ | 小豆でっち | もち米と小豆を混ぜて作るお菓子。 | | | 1 日常食 |
| 108 | 東成瀬村 | ※ | 凍み大根 | 生のダイコンを干して保存食にした。 | | | 2 保存食 |
| 109 | 東成瀬村 | ※ | うさぎ | 正月に、ウサギ肉をゴボウとニンジンなどで炒り煮した。 | | 飼育して食用にしていた。 | 3 行事食 |

※ 東成瀬村は、『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』 聞き書き調査報告書 96～97頁 より作成