

津軽伝承料理 人寄せの料理

人寄せの料理は、私たちに景観を見せてくれる。

人寄せの料理から見える景観の意味とは何か？

津軽あかつきの会の二十五年

なぜ津軽地方は米どころなのか？ 津軽伝承料理を育んだ、地理と気候。

農業を中心に一年がまわる

春の膳

夏の膳

秋の膳

冬の膳

津軽あかつきの会で使う調味料・食材

正月

朔日の雑煮

小正月のけの汁

田植え

赤飯

ねりこみ

身欠きニシン味噌

ぜんまいの白和え

鱈たま

高菜の古漬けの煮物／たくあんの古漬けの煮物

ふきと身欠きニシンの煮物

みずの水物

棒鱈の煮しめ

豆漬け

煮豆

豚肉と根曲がり竹の炒め煮

赤かぶの丸子漬けと菊芋の漬物

いなりずし

ばっけ味噌おにぎり

草取り

草取りの料理

肉汁

ニシンの飯寿し

鮭と根曲がり竹の飯寿し

にぎり飯と漬物

宵宮

白餅

盆

法界折

法事

陰膳

なます（高坏）／水菓子（壺椀）

精進煮しめ（平椀）

津軽そば（汁椀）

ご飯

中秋と彼岸

だんご

おはぎ

稲刈り

あけびの炒め物（アカバとイカの和え物）

かぼちゃ煮

さもだしのナンバ漬け

つぶ貝と棒鱈の煮しめ

大鰐温泉もやしとにんじんの炒め煮

ごままんま

りんごの漬物

嫁取り

嫁取り料理

鱈のすまし汁

おばけとキャベツの辛子酢味噌

太巻き（豆腐かまぼこ／いなりずし）

雲平（鯛の塩焼き）

年取り

年取り料理

里芋のすまし汁

人参子和え

黒豆

りんごきんとん

紅白なます

なまこの水物

アカバとイカの和え物

あおばの刺身

菊のおひたし（酢だこ／ほうれん草のおひたし）

ごぼうのでんぶ

棒鱈の甘露煮

つぶ貝の煮しめ

塩ますの焼き物

茶碗蒸し