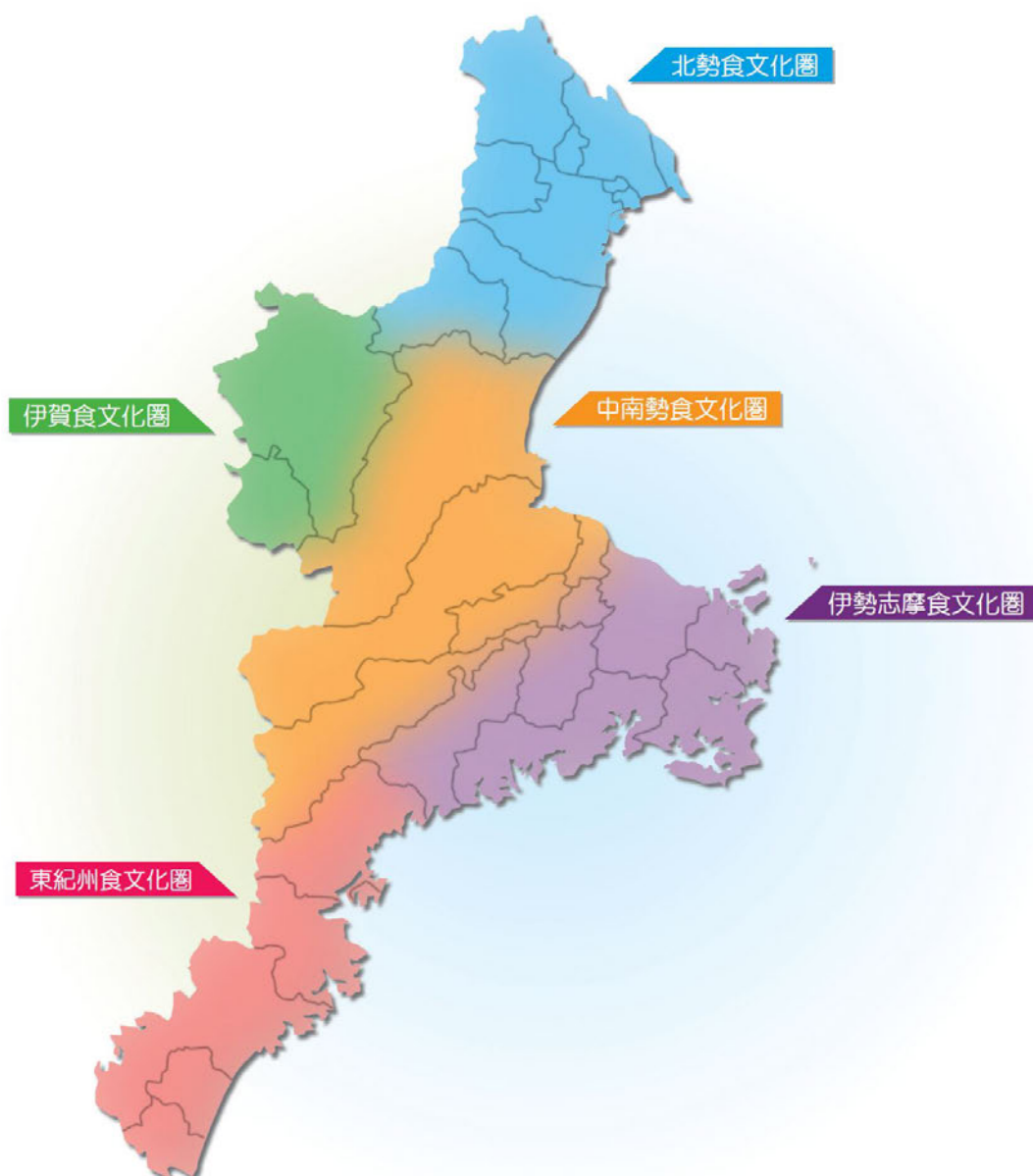


豊かな産物と郷土食を生み出す 我が郷土 —三重—

三重県は南北に細長く、羽を広げた鷹の頭と羽部のような形をしています。東側には南北に1,000kmもの海岸線を持ち、南・西・北側は標高1,500mを越える鈴鹿山脈や大台山系をはさんで、愛知県・岐阜県・滋賀県・京都府・奈良県・和歌山県と接しています。そして三重県は地理的特徴や気候・風土によって大きく5つの地域（食文化圏）に分けられます。それぞれの地域には適した産物が作られ、それらを生かした特徴ある郷土食が生み出されてきました。





1. 北勢食文化圏の特徴

木曾三川の水に恵まれ、豊かな平野が広がり、畑には一年中緑が見られます。こうした豊かな大地が食文化を生みだし、食生活を支えています。一方冬は鈴鹿おろしが厳しいため、身体にあたたまる汁物料理が工夫されて残されています。また木曾川を隔てて愛知県と接しており、長良川揖斐川を遡ると岐阜県に続いているため、愛知県や岐阜県の食文化との共通性が見られます。

2. 中南勢食文化圏の特徴

広大な平野が広がる穀倉地帯で、台高山脈から流れる川のおかげで里山の幸にもめぐまれています。それに東と西の文化が入りまじり、多くの食文化を育ててきました。また伊賀と接しているため、街道を通じて「伊賀」の食文化や伊賀を介した「みやこ」の食文化も入ってきています。

3. 伊勢志摩食文化圏の特徴

入り組んだリアス式海岸が多く、豊かな海の幸にめぐまれています。一方平地が狭いので、野菜は貴重品でわずかな畑を有効活用しています。また野野菜(のやさい)もうまく利用します。しかし何と言っても特筆すべきは海藻をはじめとして海の産物を生かした郷土食が工夫されてきたことです。

4. 伊賀食文化圏の特徴

布引山地で中南勢地域と分断され、内陸的気候を示しています。奈良・京都・滋賀と接し、昔から「みやこ」との交流が深く、「みやこ」の文化や生活をとりこんだ食文化が息づいています。海と面していないため新鮮な海の産物を用いた郷土食は「ハレ」に用いられてきました。

5. 東紀州食文化圏の特徴

平地が少なく山林が豊かで、海岸までけわしい山がせまっています。一年中みかんがとれるほど気候が温暖で、雨が多いのです。海の幸・山の幸が上手に工夫され、食生活に活かされています。熊野川で和歌山県と接しているため、和歌山の食文化との共通性が見られます。

