

津山の お雑煮ずかん



出汁は
スルメ!?



餅は丸餅?
角餅?



皆さんのおうちのお雑煮の情報を
募集しています!

津山地域以外
でも
大歓迎!

募集期間

令和3年12月26日(日)～
令和4年1月16日(日)まで
場所:津山市立図書館
展示コーナー付近



みなさんのおうちのお雑煮の 情報を募集しています!



スマホからで
も簡単に回答
できます!

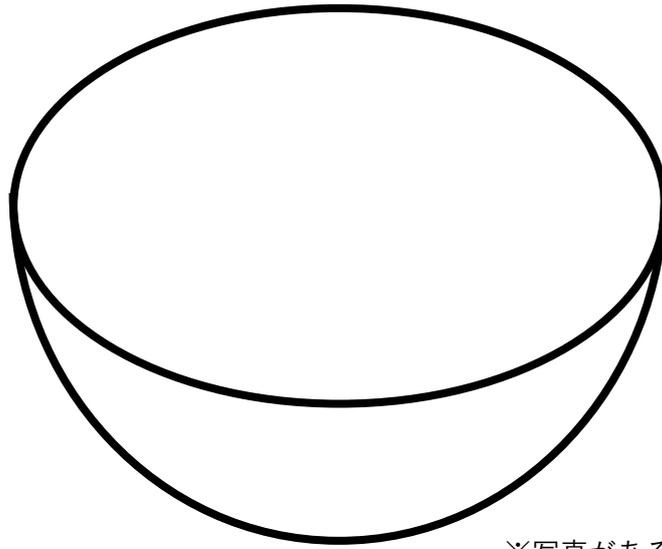
お餅の形や出汁、入れる具やこだわり、ヒミツなど…
応募用紙に記入か、インターネット上の
アンケートフォームから回答して頂けます。
お雑煮の写真データも募集しています!
※頂いた情報は津山地域の食文化情報として図書館で
郷土資料として活用させていただきます。
個人情報など個人の特定出来るものは書かないように
お願いします。



所要時間:
10分程度

お問い合わせ:津山市立図書館
0868-24-2919

津山のお雑煮ずかん 記入用紙



【アンケートフォーム】



※写真がある方は印刷し貼り付けて下さい
上記の QR コードからアンケートに回答ができます

https://s-kantan.jp/city-tsuyama-okayama-u/offer/offerList_detail.action?tempSeq=21787

※設問の該当するものに○(複数可)をつけるか、空欄に記入して下さい。

※頂いた情報は地域の食文化に関する郷土資料として図書館で保存・活用させていただきます。

【名 前】(ペンネーム可)

【居住地域】

1. 津山市内 (地域) 2. 津山圏域 () 3. 岡山県内 ()
4. 岡山県外 ()

【お雑煮の作り方】

- 餅の形： 丸餅 ・ 角餅
餅の調理法： 焼く ・ ゆでる ・ その他 ()
出汁の材料： 昆布 ・ 鰹 ・ スルメ ・ 和風だし ・ その他 ()
具 材： 魚介 () ・ 肉 () ・ かまぼこ ・ その他 ()
汁の味付け： すまし ・ 味噌 () ・ ぜんざい風 ・ その他 ()

【調理方法】

【お雑煮のこだわりや我が家の正月での過ごし方など】

ご協力ありがとうございました。