



報道関係者各位

文教大学国際学部青木洋高ゼミナールの学生が取材・制作した「埼玉ご当地グルメかるた」を新発売

国際学部青木洋高ゼミナール所属の学生が取材・制作した「埼玉ご当地グルメかるた」が、8月28日（金）に虹有社（こうゆうしゃ）から発売されます。このかるたは、埼玉県各地のご当地グルメや郷土料理の魅力を、子どもから大人まで、楽しみながら知ってもらうことを目的に制作したものです。



制作にあたっては、フードツーリズムや地域プロモーションを学ぶ青木洋高ゼミナールの4年生18名が、昨年度から埼玉県内各地を訪問し、実食・取材を行いました。食を入り口に地域を知り、それぞれのグルメが生まれた背景や、地域で受け継がれてきた文化や価値を学びながら、一枚一枚の札を作り上げました。



また、かるたの絵札の裏面には、それぞれのグルメの特徴を紹介しているほか、ご当地グルメのクイズが特典として同梱されています。「埼玉ご当地グルメかるた」は、書店のほか、オンラインストアなどで購入できます。

き
きゅうり、ごま、みそ！
川島の夏
すったたて

す
すったたて
(川島町)
すったたては、すり鉢でごまや味噌をすり合わせ、きゅうり、大葉、みょうがなどを合わせ、冷水でのばしたつけ汁にうどんをつけて食べる郷土料理。「すりたて」「つつ立って」が名前の由来とされ、農作業の合間に手軽に栄養補給できる料理として広まった。さっぱりとした味わいで、暑い日にぴったりの川島町の夏の味である。

ら
ライスにルーに
トッピング
トマトいっぱい
北本トマトカレー

ら
北本トマトカレー
(北本市)

か
噛み砕け
草加せんべい
パリパリと

草加せんべい
(草加市)
草加せんべいは江戸時代から続く伝統の味。うるち米を使った堅焼きせんべいで、パリッとした食感と香ばしい醤油の風味が特徴だ。日光街道の宿場町・草加宿で旅人に親しまれたことから広まり、現在では全国的に知られる存在に。昔ながらの手焼き製法を守る店も多く、店ごとに異なる味や焼き加減を楽しむ。

す
好きな具を
巻いて刺したら
上尾串ぎょうざ

す
上尾串ぎょうざ
(上尾市)

ぬ
ぬくもりの
鴨ネギ鍋は
ネギ主役

こしがや鴨ネギ鍋
(越谷市)
こしがや鴨ネギ鍋は、越谷市の特産品・越谷ねぎと、宮内庁埼玉鴨場にちなんだ鴨肉を組み合わせたグルメ。醤油ベースの鍋つゆに、合鴨肉と地元産のねぎを使うのが特徴で、越谷ねぎを“煮込み”と“焼き”の両方で味わう独特のスタイルが親しまれている。2005年の産業フェスタをきっかけに誕生した冬の越谷を代表する名物。

た
淡泊で
栄養満点
吉川なます

た
吉川のなます料理
(吉川市)

■商品概要

商品名：埼玉ご当地グルメかるた

発行：虹有社（こうゆうしゃ）

企画・監修：青木洋高

取材・制作：文教大学青木洋高ゼミナール 2 期生

価格：2200 円（消費税込）

<https://kohyusha.thebase.in/items/152621574>



■制作にかかわった学生のコメント

◇原田千穂さん（国際学部国際観光学科4年）

かるた制作では、自分たちで地域の方にアポイントを取り、現地で取材を行いました。初めての経験で緊張もありましたが、直接お話を伺ったことで、その料理に込められた思いや地域ならではの魅力を知ることができました。

特に苦労したのは、取材を通して知った魅力を読み札に落とし込むことです。限られた文字数の中で、それぞれのご当地グルメの特徴や魅力をどう伝えるか、さらに読み札の最初の文字が重ならないようにしながら言葉を考えることに苦戦しました。

幅広い世代の方にかかるたで遊んでいただき、それをきっかけに埼玉のご地グルメに興味を持ち、実際に現地へ食べに行ってもらえたら嬉しいです！

◆浅田花帆さん（国際学部国際観光学科4年）

今回の取材を通して、これまで訪れたことのなかった埼玉県内の地域に実際に足を運び、それぞれの地域の魅力やご当地グルメについて知ることができました。制作を終えた今では、日常生活の中で埼玉県内の市の名前を見かけると、「ここはあのご当地グルメの地域だ!」と思い出すことも増えました。これからは販売イベント企画の代表として、今回の活動を通して得たこのような発見や地域への興味を、カルタを手にする皆さんにも感じてもらえたら嬉しいです。このカルタをきっかけに、埼玉県のさまざまな地域やご当地グルメを身近に感じ、実際に訪れてみたいと思ってもらえたら嬉しいです。

■青木洋高専任講師のコメント

学生たちは、実際に現地を訪れ、食べ、地域の方々に取材し、そこで発見した魅力を「かるた」という形で表現することに挑戦しました。

限られた文字数で何を伝えるのか、どんな言葉なら興味を持ってもらえるのか、どんな絵ならその食や地域の特徴が伝わるのか。情報を集めるだけではなく、受け手にどう伝えるかを考える「編集」の視点を、実践を通して学ぶ機会にもなりました。

埼玉県には、長く受け継がれてきた郷土料理から、新しい発想によって生まれたご当地グルメまで、多彩な食文化があります。そして、その一つひとつの背景には、その土地の歴史や文化、人など、地域ならではの物語があります。

私は、食には地域を伝える「メディア」としての力があると考えています。このかるたも、遊んで終わるだけではなく、一枚の札をきっかけに「これはどんな料理だろう」「なぜこの地域で生まれたのだろう」「実際に食べに行ってみたい」と、埼玉の地域そのものに興味を持っていただく入口になればと思っています。ご協力いただいた地域の皆様、関係各位に、改めて御礼申し上げます。

文教大学国際学部では今後も、「人間愛」の建学の精神のもと、教室での学びと体験知を結びつける「体験型学習」を積極的に取り入れ、さまざまな価値観を持った人々と協力して働き、共に生きる、これからの国際社会で活躍する人材を育てていきます。

■文教大学概要：

学長／宮武 利江

建学の精神／「人間愛」

在籍学生／8,791 名（2026 年 5 月 1 日現在）

越谷キャンパス（教育学部・人間科学部・文学部）、湘南キャンパス（情報学部・健康栄養学部）、東京あだちキャンパス（国際学部・経営学部）の 3 キャンパスからなる総合大学です。

<https://www.bunkyo.ac.jp/>

文教大学学園

〔越谷キャンパス〕 埼玉県越谷市南荻島 3337
教育学部 人間科学部 文学部
大学院 専攻科 外国人留学生別科

〔湘南キャンパス〕 神奈川県茅ヶ崎市行谷 1100
情報学部 健康栄養学部 大学院

〔東京あだちキャンパス〕 東京都足立区花畑 5-6-1
国際学部 経営学部 大学院

〔旗の台キャンパス〕 附属中学校・高等学校 附属幼稚園
〔石川台キャンパス〕 附属小学校

＜発信＞ 学校法人文教大学学園

法人事務局 経営企画室 担当：岩淵（いわぶち）
〒121-8577 東京都足立区花畑 5-6-1
TEL：03-5686-8577(代) FAX：03-5856-5828
E-mail：wcntct@bunkyo.ac.jp