

成田の地元料理

成田はうなぎ料理で有名であり、江戸時代（1603年～1868年）には「うなぎの町」として知られるようになった。

現在、成田山新勝寺の表参道（総門へつながるメインの道路）沿いでは、約60店舗でうなぎ料理を提供している。

その他のこの地域で有名な食事としては、羊羹（小豆で仕上げたゼリーのようなお菓子）などの和菓子や、メロン(訳注：瓜)の中に唐辛子やシソを詰めた漬物などが知られている。米、落花生、さつまいもなども地元で栽培され、印旛沼で穫れる淡水魚も、有名な成田名物だ。