

そだて!げんきなよつかいどうっこ
🍷たべものでりょこうきぶん🍷

わかやまけん

★にほんかくちのきょうどりょうりをしろう★

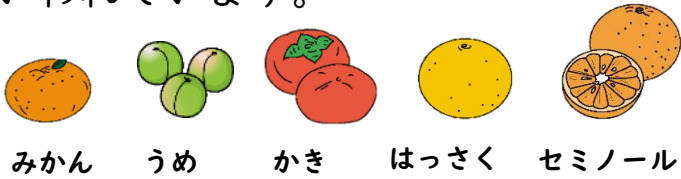
わかやまけんは もりやうみ かわなど しぜん
ゆたかなところ。たくさんのくだものや
いろいろなさかながとれます。

こんげつは わかやまけんでとれる おいしい
たべものについて しょうかいします。



くだもの

あたたかいきこうと しゃめんが
おいとちを いかして くだものが
たくさんつくられています。みかん
うめ かき はっさく セミノールは
にほんでいちばん つくられていま
す。このため「かじゅおうこく」とも
いわれています。



みかん うめ かき はっさく セミノール

さかな



まだい



たちうお



いせえび



あゆ



かつお

うみでは まだい
くろまぐろ かつお
いせえび たちうお
がとれます。

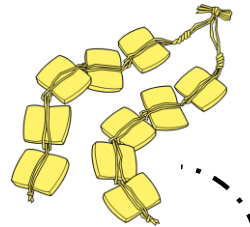
かわやいけでは
あゆがとれます。



くろまぐろ

わかやまけんの
おすすめグルメ

とふのこそぼろごはん

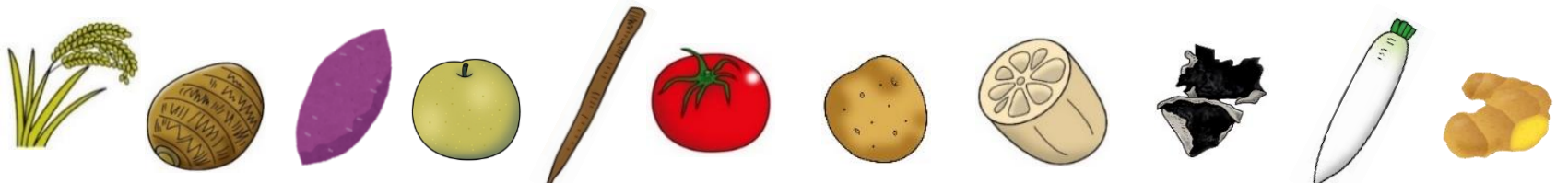


「とふのこ」は こうやどうふを ちいさくきったときにできる こなです。

こうやどうふは とうふをこおらせて かんそうさせてつくります。わかやまけんの
こうやさんにある おてらで はじめてつくられたと いわれています。

こんげつは よつかいどうしの すべてのがっこうで きゅうしょくに とふのこを
つけた「とふのこそぼろごはん」がでます。おたのしみに♪

~こんげつのじばさんぶつ~



こめ さといも さつまいも なし ごぼう トマト じゃがいも れんこん きくらげ だいこん しょうが

育て！元気な四街道っ子 食で旅行気分

★日本各地の郷土料理を知ろう★

和歌山県は、紀伊半島の南西部に位置し、南と西には太平洋に面した長い海岸があり、豊富な水産物がとれます。一年を通して、比較的温かな気候を生かして、果物の栽培も多く行われています。また、紀伊山地が土地の大部分を占めているので、林業も盛んです。今日は、和歌山県の主な産業や食べ物について紹介します。

和歌山県



農業・林業



みかん、うめ、かき、はっさく、セミノールなどの果物の栽培が盛んです。このため、和歌山県は「果樹王国」とも言われています。また、平野部が少なく、山地が県土の約7割を占めるため、古くからスギ・ヒノキを中心とした林業も盛んです。色つやが良く、強度・耐久性に優れた、良質な木材を生み出す林業地となっています。



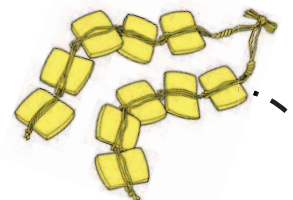
水産業

黒潮の恵みを受けて多様な漁業が営まれています。海で魚をする「海面漁業」では、いせえびとたちうおがとれます。また、人工的に飼育する「海面養殖業」では、くろまぐろとまだいの養殖が盛んです。川や池などで淡水魚をとる「内水面養殖業」ではあゆの養殖が盛んとなっています。



和歌山県の
おすすめグルメ

とふの粉そぼろご飯



「とふの粉」は、高野豆腐を小さく切ったときにできる粉です。

昔、和歌山県の高野山にあるお寺の小僧さんが、大変寒い日に豆腐を買いに出かけましたが、豆腐を家の中に入れ忘れてしまいました。次の日の朝、気がつくと豆腐はカチカチに凍ってしまっていました。豆腐を溶かそうと天日に干していたところ、偶然にも高野豆腐ができたという説などがあります。

今日は、四街道市の全ての小・中学校で、給食にとふの粉を使った「とふの粉そぼろご飯」が登場します。お楽しみに♪

～今月の地場産物～

