

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🍷

あきたけん

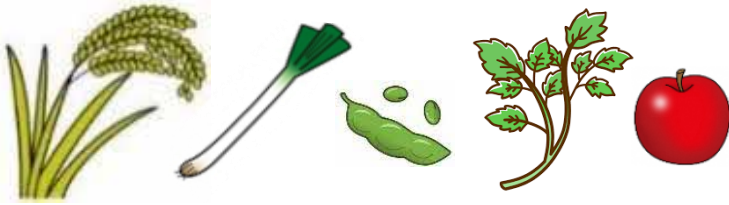
★にほんかくちの きょうどりょうりを しろう★

あきたけんは ふゆに ゆきがたくさんふりつもり
ひのあたるじかんが すくないちいきです。なつはあつく
あさとよるの おんどさがあり こめづくりに おいています。
こんげつは あきたけんでとれる おいしいたべもの
について しょうかいします。



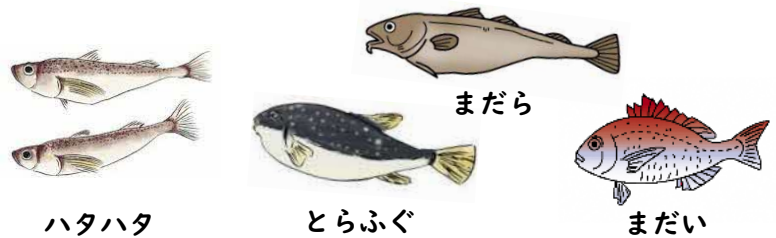
こめ やさい くだもの

こめは ぜんこくで 3ばんめに おおく
つくられています。「あきたこまち」が
ゆうめいです。ねぎ えだまめ せり などの
やさいや りんごなどの くだものも
たくさん つくられています。



さかな

うみでは ハタハタ まだら とらふぐ まだい
など たくさんのしゅるいの さかなが
とれます。そのなかでも ハタハタが ふゆに
おおく とれ ぜんこくでも ゆうめいです。



あきたけんの
おすすめグルメ

だまこじる



「だまこじる」は あきたけんで よくたべられている
なべりょうりです。「だまこ」とは ごはんを かるくつぶして まるめたもののことを
いいます。あきたけんでは 「おてだま」を「だまこ」といい おてだまのかたち
にしていることから ついたなまえと いわれています。とりがらスープをなべにいれ
とりにく やさいなどの ざいりょうをにて しょうゆやみそなどで あじつけをします。
こんげつは よつかいどうしの すべてののがっこうで きゅうしょくに「だまこじる」
が とうじょうします。おたのしみに♪

～こんげつの じばさんぶつ～



こめ にんじん ねぎ だいこん はくさい さつまいも れんこん ごぼう きくらげ

育て！元気な四街道っ子 食べ物で旅行気分

★日本各地のきょうど料理を知ろう★

秋田県は、日本海に面していて、冬は雪がたくさん降り積もり、日の当たる時間が全国の中で最も少ない地域です。夏は気温や湿度が高く、朝晩の気温差があることから、米作りに適した環境が整っています。

今月は、秋田県の主な産業や食べ物について紹介します。

秋田県



ハタハタ

農業・畜産

米の生産量は、全国第3位で、「あきたこまち」がよく知られています。米を多く作っているイメージがあると思いますが、野菜や果物などの生産や畜産も行われています。ねぎ、枝豆、せりなどの野菜や、りんごなどの果物が多く作られています。昔から育てられている「比内地鶏」も有名です。



水産業

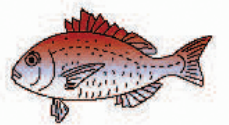
ハタハタ、まだら、とらふぐ、まだいなど、たくさんの種類の魚がとれます。その中でも、ハタハタが冬に多くとれることから、全国で有名になり、秋田県の名産品になりました。ハタハタから作られる魚のしょうゆ「しょつつる」が有名です。



まだら



とらふぐ



まだい

秋田県の
おすすめグルメ

だまこ汁



「だまこ汁」は、秋田県でよく食べられている鍋料理です。

「だまこ」とは、たきたてのご飯をすりばちに入れ、すりこぎで軽くつぶして手のひらで丸めたもののことを言います。秋田県では、子どもの遊び道具「お手玉」を「だまこ」と言い、このお手玉の形に似ていることから付いた名前とされています。とりがらスープを鍋に入れ、とり肉、野菜などの材料をにこみ、しょうゆやみそなどで味付けをします。

今月は、四街道市の全ての小・中学校で、給食に「だまこ汁」が登場します。

お楽しみに♪

～今月の地場産物～



米 にんじん ねぎ 大根 はくさい さつまいも れんこん ごぼう きくらげ