

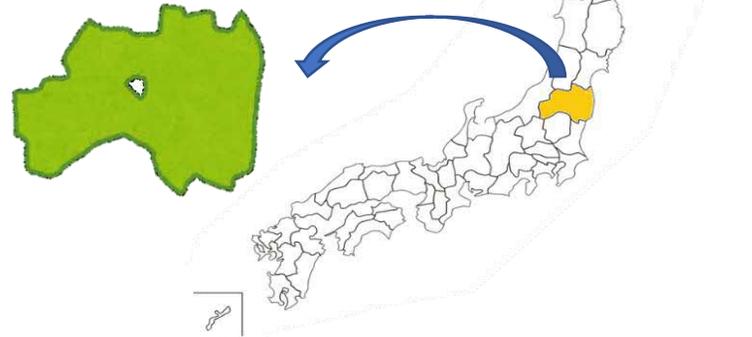
\*そだて!げんきなよつかいどうっこ\* たべものでりょこうきぶん

## ★にほんかくちの きょうどりょうりを しろう★

ふくしまけんは にほんで3ばんめに ひろいけんです。  
やま かわ みずうみ もりなどの しぜんがたくさんあり  
ます。

こんげつは ふくしまけんてとれる おいしいたべもの  
について しょうかいします。

## ふくしまけん



### のうぎょう

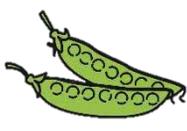
たくさんのしゅるいの やさいや  
くだものをつくっています。



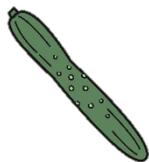
さやいんげん さやえんどう  
きゅうり にんにくなどのやさいが たくさん  
つくられています。もも にほんなし りんご  
せいようなし すももなど くだものも たくさん  
つくられています。



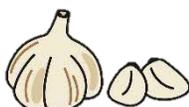
さやいんげん



さやえんどう



きゅうり



にんにく



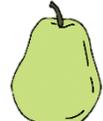
もも



にほんなし



りんご



せいようなし



すもも

### くだもの

ふくしまけんは さくらんぼ もも なし  
ぶどう りんご かき いちごなど いろいろな  
しゅるいの くだものが つくられているので  
「ふる一つおうち」とよばれています。



さくらんぼ



もも



なし



ぶどう



りんご



かき



いちご

### おこめ



ふくしまけんの 7がつから9がつの  
きこうは おいしいおこめがそだつのに  
あっています。いろいろな しゅるいのおこめを  
つくっています。

ふくしまけんの  
おすすめぐるめ

## みそかんぷら



じゃがいものことを ふくしまけんのほうげんで「かんぷら」とよびます。「みそかんぷら」は  
じゃがいもをしゅうかくしたときにでる ちいさいじゃがいもを おだなくたべるために かんがえ  
られた りょうりです。

こんげつは よつかいどうしの すべてのがっこうで きゅうしょくようにかえた「みそかんぷ  
ら」がとうじょうします。おたのしみに♪

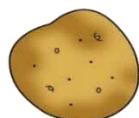
### ～こんげつのじばさんぶつ～



こめ



やまといも



じゃがいも



さといも



れんこん



とまと



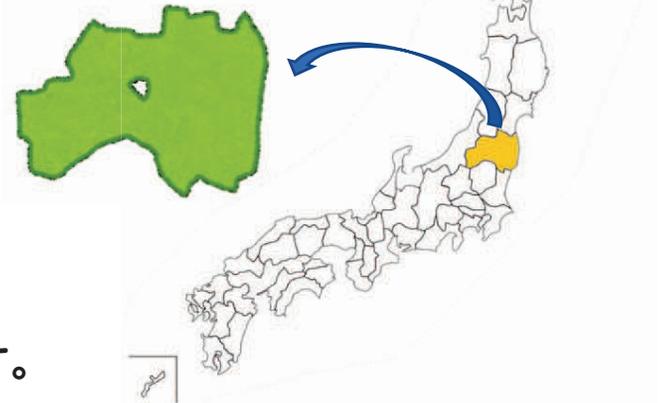
きくらげ

\*育て！元気な四街道っ子\* ♪食べ物で旅行気分♪

## ★日本各地の郷土料理を知ろう★

福島県は、北海道、岩手県に次いで日本で3番目に面積が大きい県です。南北に連なる阿武隈高地と奥羽山脈を境にして、西から「会津地方」「中通り」「浜通り」の地域に分けられ、それぞれ異なる気候や特色を持っています。

## 福島県



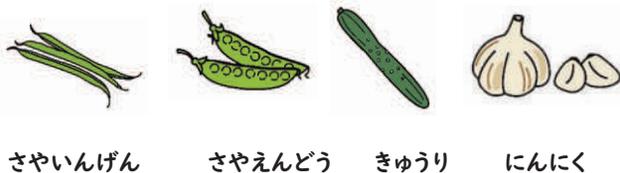
今月は、福島県でとれるおいしい食べ物について紹介します。

### 農業



福島県では、大消費地である首都圏に比較的近く、地域ごとに恵まれた自然条件を生かして、たくさんの農産物が生産されています。

もも、日本なし、りんご、西洋なし、すももなどの果物や、さやいんげん、さやえんどう、きゅうり、米、にんにくなどの野菜は、国内生産量上位に入っています。



さやいんげん さやえんどう きゅうり にんにく



### 果物



さくらんぼ、桃、なし、ぶどう、りんご、柿、いちごなど四季折々の果物が生産されています。種類の豊富さに加え、年間を通じて旬の果物が生産されているため「フルーツ王国」と呼ばれています。



### 米



「コシヒカリ」「ひとめぼれ」「天のつぶ」「里山のつぶ」などの種類の米を作っています。米が育つ7月から9月の気候は、日中の気温が高く、夜間は低いという日較差(一日の気温の差)が特徴です。この気候は、お米の生育を促し、美味しいお米を育むのに適しています。

福島県の  
おすすめグルメ

## みそかんぷら



じゃがいものことを福島県の方言で「かんぷら」と呼びます。「みそかんぷら」は、じゃがいもを収穫した時に出る“小さいも”を使って作る料理です。出荷できない小さなじゃがいもを無駄なく食べるために考案されたアイデア料理です。皮がついたままのじゃがいもを味噌や砂糖、みりんなどと炒めてつくります。

今月は、四街道市の全ての小・中学校で、給食用にアレンジした「みそかんぷら」が登場します。お楽しみに♪

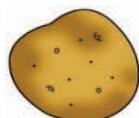
### ～今月の地場産物～



米



やまといも



じゃがいも



さといも



れんこん



トマト



きくらげ