

そだて！げんきなよつかいどうっこ

🍽️たべものでりょうきぶん🍽️

いわてけん

★にほんかくちの きょうどりょうりを しろう★

いわてけんは にほんで2ばんめにおおきく きれいな
しぜんが たくさんあります。ひがしのうみでは
さかながたくさんとれます。

こんげつは いわてけんでとれる おいしいたべもの
について しょうかいします。



やさい はな

おおきなやまがすくなく たいらで ひろ
いはたけでは 「きゃべつ」や「きゅうり」
などの やさいが たくさんとれます。

いろいろな しゅるいがある「りんどう」
という はなが ゆうめいです。

ほかにも せかいいさんでもある とても
たいせつな たてものの かべや はしらに
ぬる 「なまうるし」が
ゆうめいです。



さかな

きたとみなみから おおきな なみ
にのって たくさんのえいようが あ
つまうみでは 「さんま」が たく
さんとれます。

ほかには 「さけ」や「わかめ」「こ
んぶ」「あわび」「かき」「ほたてがい」
などの さかなやかいそう かいを た
くさんそだてています。



いわてけんの
おすすめグルメ

ひつつみ



ひつつみは こむぎこを みずでこねて ねかしたものを 「ひつつまんで」（「ひきちぎ
て」の ほうげん）なべに いれることから 「ひつつみ」と いわれています。にんじん ご
ぼう きのことなどのやさいと ひつつみを かわざかなや とりにくからとった だしじるの
なかにいれて しょうゆや みそで あじをつけます。ほかには ゆでた「ひつつみ」を あん
こや きなこのなかにいれて デザートとして たべることもあります。

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 「ひつつみ」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



さといも



さつまいも



にんじん



れんこん



はくさい



はねぎ



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

岩手県

★日本各地の郷土料理を知ろう★

岩手県は本州北東部に位置し、本州一広大な面積を持ち、豊かな自然に恵まれています。内陸部は、なだらかな起伏や小山が続く地形で、沿岸部はリアス海岸が発達しています。

今月は、岩手県の主な農・水産業について紹介します。



農 業

広大な農地や変化に富んだ気象条件など、農業資源に恵まれ、「きゃべつ」「きゅうり」などの野菜が有名です。

オリジナル品種の栽培が盛んな「りんどう」、県北地域を中心に生産量が全国の約4割を占める「木炭」、国内生産量の約8割を占める「生うるし」が全国一の産地となっています。

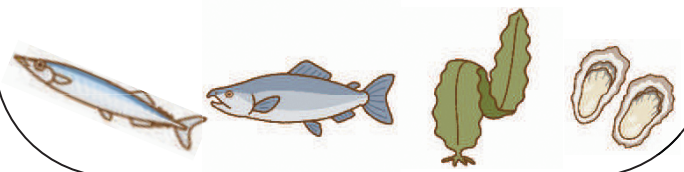
特に「浄法寺うるし」という「生うるし」は、日光東照宮など世界遺産の保存修繕にも用いられています。



水 産 業

親潮と黒潮がぶつかり合う世界三大漁場の一つである「三陸海岸」では、たくさんの魚が水揚げされます。特に「さんま」の水揚げ量は全国2位です。

また、「さけ」「あわび」「うに」などの栽培漁業や、「わかめ」「こんぶ」「かき」「ほたてがい」などの養殖など、つくり育てる漁業が盛んです。



岩手県の
おすすめグルメ

ひっつみ



小麦粉を水で耳たぶくらいのやわらかさまでこね、ねかしたものを「ひっつまんで」（「ひきちぎって」の方言）鍋に入れることから「ひっつみ」と言われています。にんじん・ごぼう・季節のきのこや野菜などを「ひっつみ」と一緒に、川魚や川かに・地鶏などからとっただし汁の中に入れ、しょうゆやみそで仕上げます。他には、「ひっつみ」をゆでて、山でたくさん採れるクルミを使った、たれやあんこ、きな粉の中に入れる食べ方もあります。

今月は、四街道市の全ての小・中学校で、給食に「ひっつみ」が登場します。

お楽しみに♪

～今月の地場産物～



米



やまといも



里いも



さつまいも



にんじん



れんこん



白菜



葉ねぎ



ごぼう



きくらげ