

郷土料理 青森県 10月27日（金）実施 葛西中学校

青森県は、秋田県との境にはブナの原生林が世界遺産・白神山地や八甲田山と十和田湖から流れ出る奥入瀬溪流など豊かな自然が残っています。弘前を中心とする西部の津軽地方ではりんご栽培がさかんで、その収穫量は国内生産のおよそ半分です。また、津軽平野北部は日本有数の稲作地帯でもあります。三方を海に囲まれた青森県は、いかをはじめ豊かな水産物にも恵まれていますが、激しい海流を受けない内海の陸奥湾では、ほたての養殖などもさかんです。

平成26年度には食糧自給率123%で全国第4位となっており、食料生産の上で大きな役割を果たしています。

おもな農水産物

(全国1位) にんにく りんご ごぼう
やまいも ひらめ
(全国2位) いか ほたて じゅんさい

〈にんにく〉

旬5～7月

中央アジア原産で、古い時代に日本に伝わり、強い強壮効果をもつ薬用植物として利用されてきました。近年は香辛料として使われています。

～ご当地人気料理～

いかのすし いちご煮 けの汁
貝焼き味噌 しゃっぱ汁
せんべい汁 大間のマグロ

特産物



今日の献立： 帆立ご飯 豚肉のにんにく焼き 白菜の辛子和え
せんべい汁 りんご

▼ 帆立ごはん

陸奥湾は養殖帆立の発祥の地です。全国2位の帆立貝を、ご飯に炊き込みます。

▼ 豚肉のにんにく焼き

生産量全国1位の「にんにく」を使ったタレで味付けします。

▼ せんべい汁

江戸時代後期の飢饉や凶作で、まずしい農民たちが米を食べることができなかった時、南部八戸地方では独自の「麦、そば文化」が発達しました。その中で誕生したのが、半熟焼きの麦せんべいやそばせんべい（てんぼせんべい、もちせんべい）で現在の「南部せんべい」の始まりといわれています。南部せんべいは、主食や間食としてそのまま食べるだけでなく、野菜やうぐい（コイ科の魚）、きじ、山鳥、かに、うさぎなど、季節の具材を入れた汁物に、ちぎって入れる食べ方もしました。これが、せんべい汁の始まりです。

B級グルメの祭典、B-1グランプリではいつも上位に入賞しています。

▼ りんご

バラ科。旬は9～12月。収穫量は全国の半分以上を占め1位です。青森県、長野県、岩手県の順に生産量が多く、ふじ、ジョナゴールド、つがる、王林などの品種があります。そのまま食べるのはもちろん、ジュースやジャム、お菓子、調味料などに加工されます。