

## 郷土料理 新潟県 11月24日(金) 実施

葛西中学校

新潟県は、日本海岸気候で雪が多く、内陸部は<sup>せかいくっし</sup>世界屈指の<sup>ごうせつ</sup>豪雪地帯。また、春と夏にはしばしば山から乾燥した熱風が吹く「フェーン現象」が起こります。日本一長い<sup>しなの</sup>信濃川の下流に広がる越後平野は南西部の高田平野とともに日本有数の米どころ。「コシヒカリ」が中心に作られており、米の収穫量は全国1位を誇ります。また、海岸の砂丘地帯では灌漑によってスイカや梨などが生産されています。

## おもな農水産物

(全国1位) 米・まいたけ

エリンギ・ひらたけ

## おもな特産物

鮭(塩引き鮭)・おけさ柿

車麩・油揚げ(栃尾揚げ)

〈おけさ柿〉旬：10月～11月

新潟県産の渋柿で、代表産地である佐渡の民謡「佐渡おけさ」に由来しています。種がないので食べやすく、非常に甘いのが特徴です。

## 特産物



## 今日の献立：ご飯・牛乳・鮭のさざれ焼き・油揚げの煮浸し・けんちゃん汁・柿

## ▼ 新米ご飯 (コシヒカリ)

コシヒカリは、1944(昭和19)年に新潟県農事試験場で、<sup>のうりん</sup>農林1号と、<sup>のうりん</sup>農林22号をかけ合わせてつくられました。農林1号は味は良いが病気に弱く、農林22号は病気に強いという<sup>とくちょう</sup>特徴を持っていたため、その両方の長所を生かそうとしたのです。こうしてできた<sup>えつなん</sup>越南17号と呼ばれる品種は、その後、福井県で10年近く研究され、再び新潟に里帰りしました。越南17号は味もよく、収穫も多かったのですが、くきが長く倒れやすいという欠点があったため、さらに改良がすすめられました。こうして1956(昭和31)年に新品種として誕生したのが「コシヒカリ」です。コシヒカリの名は「<sup>こし</sup>越の国に<sup>かがや</sup>光り輝く」ことを願ってつけられました。初めの頃は栽培が難しいと敬遠されていましたが、<sup>はいえん</sup>根気よく育てたのが<sup>みなみうおぬま</sup>南魚沼の農家の人々でした。新潟の気候と風土がピッタリと合ったことから、日本一おいしいコシヒカリとなりました。ここから日本各地に広がっていき、「コシヒカリ」は全国ブランドになっていきました。

## ▼ 鮭のさざれ焼き・油揚げの煮浸し

新潟県・村上市には、世界で初めて鮭の増殖に成功した川があります。村上市でとれた鮭は、他県にはあまり出回っていませんが、新潟の正月には欠かせない食材です。

また、<sup>ながおかし</sup>長岡市・<sup>とちおちく</sup>栃尾地区には「<sup>ながおかし</sup>栃尾のあぶらげ(油揚げ)」という、厚さが3cmもある、<sup>ふ</sup>厚い油揚げがあります。ご当地グルメとして親しまれていて、全国的にその名が知られています。

## ▼ けんちゃん汁

「けんちゃん汁」に似ていますが、新潟県では「けんちゃん汁」といいます。秋にとれた野菜やきのこ、ちくわなどの練り製品、豆腐、<sup>くるまふ</sup>車麩などがたくさん入る、汁物よりも煮物に近い、寒い時期の栄養源ともいえる料理です。なかでも車麩は、新潟県の特産品で、<sup>めすら</sup>珍しい食材です。一度に大量に作っておき、何度も温めなおして、数日にわたって食べるそうです。