

郷土料理 千葉県 2月15日(木) 実施 葛西中学校

千葉県は、北を利根川、北西は江戸川を県境とし、東は太平洋、西は東京湾に面し、四方を海と川に囲まれた県です。県の北部に下総台地、南部に房総丘陵があります。太平洋岸の九十九里浜や東京湾岸が平地となっています。最北の利根川流域は低地のため、かつては水害にみまわれることが多く、逆に下総台地は水が少なく、古くから灌漑が必要でした。半島部は丘陵が入り組む複雑な地形で、南端は暖流の影響で、冬でも霜がおりない暖かさです。

東京湾沿岸には、石油や鉄鋼を中心とした京葉工業地域があります。また、新東京国際空港（成田空港）や東京湾アクアライン、東京ディズニーランドも有名です。

千葉県は東京都の隣に位置しているため、首都圏で消費する食べ物を多く生産してきたことにより、昔から「東京の台所」と呼ばれてきました。

日本一のピーナッツ産地として名高い千葉県は、野菜の産出額で北海道に次ぐ第2位です。また、三方を海に囲まれているため、さまざまな種類の魚介類がとれる日本有数の水産県でもあります。かたくちいわしの水揚げ量は日本一です。

特産物



☆おもな農水産物の順位

全国1位

- かぶ・みつば・にんじん
- 大根・マッシュルーム
- なばな・ほうれん草・ねぎ
- さやいんげん・枝豆
- いわし類・すずき類

<ご当地人気料理>

- 太巻き祭り寿司 なめろう
- さんが焼き ひしこ押し寿司

今日の献立：菜の花ご飯 さんが焼き ピーナッツ和え すまし汁 ぽんかん

▼ 菜の花ご飯

安房地域では、古くから菜の花が生産されてきました。菜の花は、春を知らせる食材として千葉県の家庭で親しまれています。給食では、なばなといり卵で、房総の菜の花畑をイメージした菜の花ご飯を作ります。

▼ さんが焼き

海岸沿いの房総地方には、海に生きた漁師たちの生活に根ざした料理の数々が残されています。そのひとつに「なめろう」があります。房総半島で大量にとれたいわし、さば、あじ、さんまなどの新鮮な魚を三枚におろして包丁でたたき、ねぎやしょうが、みそを加えてさらにたたいたものです。漁師が船の上で炊事をするのに、みそと包丁があれば簡単にできるので広まりました。とてもおいしくて皿までなめたことから「なめろう」と名がついたという説があります。その「なめろう」をあわびの殻につめ、焼いた物を「さんが焼き」といいます。給食では殻に詰めずに、ハンバーグのように焼きます。

▼ ピーナッツ和え

ピーナッツは落花生というマメ科の植物の種子です。花をつけていた柄の部分のがのびて、土の中までもぐり実を結ぶことから落花生の名がつけました。ふつうは1つのさやに2つの実がなります。ピーナッツには脂肪、タンパク質などの栄養素が豊富に含まれています。レシチンを多く含むので、記憶力アップにもつながるとも言われています。千葉県のピーナッツ収穫量は日本一。全国の収穫量の75%を占めています。特に八街市が収穫量も多く味も良いことで有名です。給食では和え物にします。