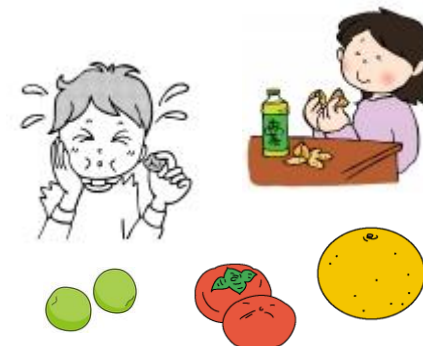


# 日本各地名産の旅 NO.7



## 第7回目は和歌山県です！

和歌山県は、県の大部分が紀伊山地を中心とする山岳地帯で、総面積の約80%が山地です。高野山および熊野古道は、「紀伊山地の霊場と参詣道」の一部として、世界遺産に登録されています。長い海岸線を有し、黒潮海流の恩恵を受けていることから、漁業が盛んに行われています。また、冬でも温暖な気候を利用して農業、特に果物の生産が多くなっています。

## 和歌山県の漁業

和歌山県は、沖に黒潮海流があることから、漁業が盛んに行われています。特に、鰹や太刀魚の水揚げ量は全国でトップクラスです。すさみ町では、ケンケン漁という引縄漁法で鰹を釣っており、とれた鰹を「すさみケンケン鰹」と呼んでいます。また、有田市は全国有数の太刀魚の漁場で、全国の漁獲量の10%が有田市で水揚げされています。

紀ノ川、富田川では、豊富な河川の伏流水（地下水）を利用して鮎の養殖が行われており、生産量は全国1位を誇ります。

## 和歌山県の特産品・郷土料理

郷土料理では、茶がゆ、めはり寿司などが有名です。茶がゆは「おかいさん」とも呼ばれ、耕地の少ない熊野で、少ない米でも美味しく食べるために生まれました。めはり寿司は、白米や酢飯を塩漬けた高菜で巻いたおにぎりで、現在でも一般家庭で食べられています。

特産物には、高野山が発祥とされる高野豆腐や、金山寺味噌などがあります。金山寺味噌は、大豆、米、麦、ナスやショウガなどの野菜を材料として作られます。この味噌を作る過程でできた汁が、醤油の原型になったと言われています。

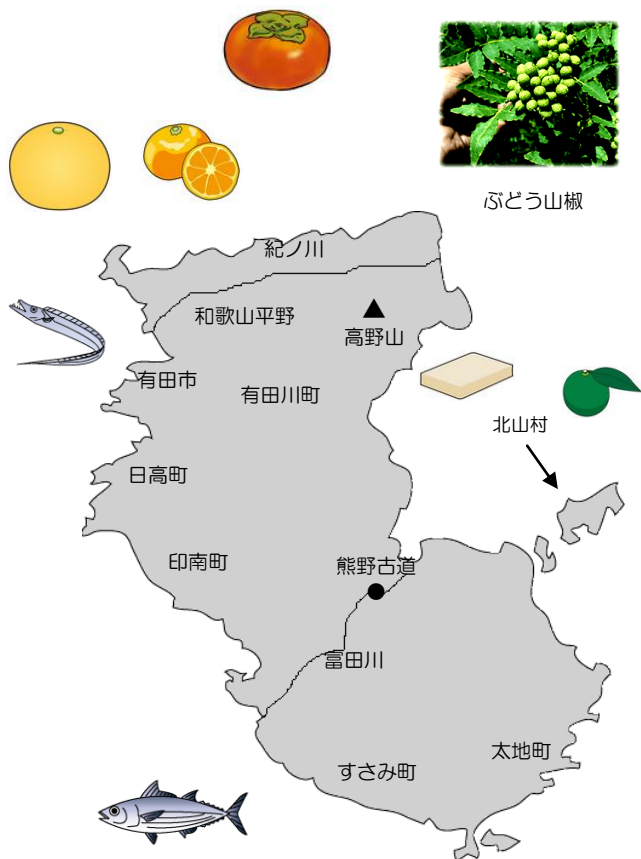
## 和歌山県の農業

山椒の収穫量は全国1位で、全国の70%以上を占めます。実がぶどうの房のようにつくぶどう山椒という品種が中心で、主に有田川町で生産されています。

また、さやえんどうの収穫量も全国1位を誇ります。印南町を中心に、沿岸の温暖な地域で栽培されています。

和歌山県は、果樹王国と呼ばれるほど果物の栽培が盛んに行われています。梅、みかん、柿、はっさくは生産量全国1位です。県北部では柿や桃、中部ではみかん、南部では梅が主に栽培されています。

和歌山県特産の果物として、じゃばらや三宝柑があります。じゃばらは柑橘類の一種で、柚子やかぼすの仲間です。全国の中で、北山村でしか生産されていない珍しい果物です。三宝柑は、見た目はデコボンに似て果実の上部が突き出た形をしています。果皮が厚いのが特徴で、全国の9割以上が和歌山県で生産されています。



## こんなにあるよ！ 和歌山の郷土料理

表面でもいろいろな和歌山の食材や料理を紹介しましたが、他にもこんなお料理があります。

### ☆クエ鍋

体長 1m 以上にも達する大型の白身の高級魚クエを使った鍋料理。日高町ではクエが 1 年中とれ、クエの町として知られています。近年では養殖も行われています。鍋料理の他、刺身やひれ酒としても親しまれ、クエを使った料理は日高町を代表する郷土料理となっています。



### ☆なれ寿司

南紀州に伝わる郷土料理。魚と飯を長時間発酵させるため、特有の発酵臭があります。材料の魚は、アジ、サンマ、アユ、サバ等。現在の寿司のルーツの 1 つとされています。

### ☆梅びしお

梅干しを裏ごしして砂糖を加えて煮詰めた甘辛く酸味のある万能調味料。和え物を始めいろいろなお料理に使われています。



### ☆雀寿司

マダイの幼魚「小ダイ」を使ったお寿司。小ダイは桜色の美しい小魚で、うろこを丁寧にとって背開きにし塩をふり、酢じめしたものに寿司飯を詰めます。スズメが胴体をふくらましたような姿から、「雀寿司」と呼ばれるようになりました。

### ☆クジラの竜田揚げ

クジラ肉に生姜醤油の下味をつけ、片栗粉をまぶして揚げた料理。日本での本格的な捕鯨の紀元は江戸時代です。和歌山県の太地町の太地角右衛門が網での捕鯨を考案したことが元という説と、奈良時代の文献に既に捕鯨贈答の記述があったことからそれより前からの食習慣という説があります。



## 簡単！作ろう！ 給食の献立

### 高野豆腐の卵とじ煮

#### <材料> (4人分)

高野豆腐(厚め)	2枚
玉葱	1/2ケ
人参	1/4本
しめじ	1/2パック
卵	2ケ
だし汁	適量
砂糖	小さじ1
醤油	大さじ1弱
みりん	少々
青葱	少々

#### <作り方>

- ①高野豆腐は予め戻しておき、水を絞る。
- ②玉葱はスライス、人参は太めのせん切りに、青葱は小口切りに、①は 1.5cm 角にする。しめじはバラに分けておく。
- ③鍋にだし汁を入れ、②(青葱以外)を入れ、調味料を加えて柔らかくなるまで煮る。
- ④最後に青葱、溶き卵を入れ、白身が半透明になったら火を止める。

#### <ポイント>

- ・高野豆腐は薄めなら 4 枚。水の量は絞り具合で調節するとよいです。
- ・カルシウム不足の方にもオススメです。

## ☆☆学校給食費の納入についてのお願い☆☆

学校給食は、保護者の皆様が納入される給食費だけですべての食材料の購入費用をまかっています。保護者の皆様の給食費が唯一の財源となっており、他からの補てんは、一切ありません。

したがって、給食費の未納がありますと、購入した食材料の支払いに支障が出てしまいます。この点をご理解いただき、納め忘れの無いようご協力をお願いいたします。

平成 23 年 11 月発行

発行 多摩市教育委員会 編集 多摩市立学校給食センター

南野調理所 〒206-0032 多摩市南野 1-2-1 TEL.371-2417

永山調理所 〒206-0025 多摩市永山 7-1 TEL.375-4661