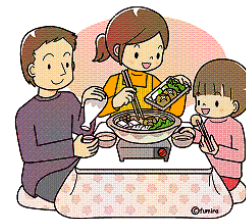




第112号

# 給食だより

## 日本各地名産の旅 NO.8

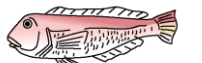
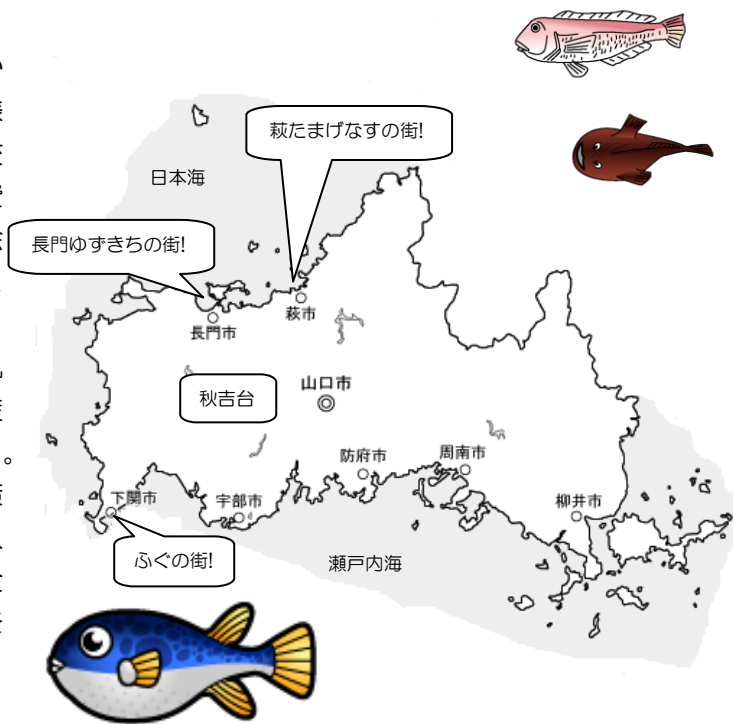


### 食べなさんせ！歴史と鍾乳洞の里 山口県

山口県は本州の西端に位置し、面積の約7割が森林で三方が海に囲まれ、中央部を東西に中国山地が走り、大きく瀬戸内海沿岸地域、内陸山間地域、日本海沿岸地域の3つの地域に分けられます。気候は概ね温暖で風水害も比較的少ないです。緑の山々の懐に秋吉台国定公園という、我が国最大のカルスト地形と鍾乳洞で有名な場所があることでも知られています。

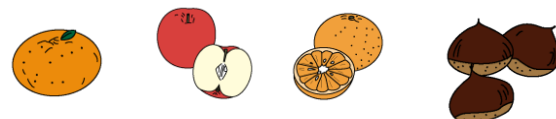
#### 山口県の農作物

山口県は、沿岸部から中山間部までの多様な自然条件に加え、交通網が整備され、消費地が近いなどの社会的・経済的条件のもとで、米、野菜、果物、お茶、花、牛肉、牛乳などのさまざまな農産物が生産されています。特に長州藩時代の政策により米作りに力を入れてきた結果、県の全農業算出額の約4割を占めています。



#### 山口県の果物

瀬戸内海沿岸では温州みかんの栽培が盛んで、中山間地域では梨、ぶどう、桃、栗、りんごなどが栽培されています。中でも夏みかん、長門ゆずきち(かんきつ類の1つ)、岸根栗(がんねぐり)は山口県が原産地です。



#### 山口県の漁業

三方が海に開けた山口県は、豊かな水産資源に恵まれ、古くから水産県として栄えてきました。江戸時代、長州藩は漁業を積極的に奨励し、特に藩の有力な財源として捕鯨に力を入れました。主に日本海側で行われましたが、明治時代にロシアによる日本海捕鯨で衰退しました。その後ノルウェー式捕鯨の採用で復活し、下関市が日本有数の捕鯨基地(主に調査目的)となりました。もう1つ代表的なものとしてふぐがあり、下関で全国の水揚量のほぼ8割を占めています。その他あまだい、はも、あんこう、たい類、さざえ、なまこ、あなご、あわび等が全国の漁獲量の第4位以内を占めています。



#### 山口県の特産品・郷土料理(→詳しくは裏面参照)

山口県の特産品の代表は先程も出たふぐです。地元下関では「福」につながることから「ふく」と呼びます。また、和牛の飼育が盛んで、その原種とされ天然記念物指定の見島牛や全国唯一の無角和牛も有名です。野菜類ではブロッコリーと中国野菜のサイシンをかけた「はなっこりー」、重さが500g以上ある「萩たまげなす」も有名です。



はなっこりー



萩たまげなす



# 山口県の特産品・郷土料理

## 岩国寿司



酢飯の上に鱈や鰯、岩国れんこん、錦糸卵などを置き、それを何層にも重ねて作る押し寿司です。見た目が鮮やかで、主にお祝いの席で食べられます。昔、山の上にあるために水が確保できなかった岩国城で、戦に備えるため岩国藩主が保存食として考案されたという説や、藩主への献上品として作られたという説などがあります。

## いとこ煮

萩市周辺の郷土料理です。昆布だしで小豆を甘く煮て、かまぼこや白玉だんご、椎茸などを入れ、冷ましたものを食べます。主に冠婚葬祭時の料理としてふるまわれます。材料を煮えにくいものから追い追い入れて作ることから、「おいしい」を「甥甥」、すなわちいとこに掛けてこの名前がついたと言われています。



## 瓦そば

豊浦町の郷土料理です。熱した瓦の上に、茶そばや牛肉、錦糸卵などを乗せて焼き、めんつゆにつけて食べます。西南戦争の際に、兵士たちが瓦を使って野草や肉を焼いて食べたという話にヒントを得て考案されました。



※今月号では、1月の郷土料理の他に、給食の人気メニュー「ジャージャー麺」の作り方を掲載しています。ぜひ、ご家庭でお試してください！



\*給食の食材は、みなさまの給食費で購入しています。期日までの納入にご協力いただきますようお願いいたします。  
1月は27日(金)に引き落としいたします。

平成24年1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

## 作ってみよう！郷土料理

### ●大平（おおひら）●

岩国の郷土料理で、主に祝いの時に食べられます。岩国名物のれんこんをはじめ、里芋やにんじんなど、様々な具材を入れた料理です。地元では、岩国寿司といっしょに食べられることが多いようです。



#### \*材料（4人分）\*

- |   |               |   |                |
|---|---------------|---|----------------|
| A | ・鶏もも肉 60g     | A | ・こんにゃく 1/2枚    |
|   | ・酒 小さじ1       |   | ・油揚げ 1/4枚      |
|   | ・だし汁 2と1/2カップ |   | ・しめじ 1/2パック    |
|   | ・にんじん 6cm程度   |   | ・みりん 大さじ1      |
|   | ・大根 2cm程度     |   | ・砂糖 小さじ2       |
|   | ・里芋 3個        |   | ・しょうゆ 大さじ1と1/2 |
|   | ・れんこん 1/2個    |   | ・長ねぎ 1/2本      |

#### 〈作り方〉

- ①鶏肉に酒をふる。  
大根、にんじんはいちょう切りにする。  
里芋は皮をむいて食べやすい大きさに切り、ぬめりを取る。  
れんこんはあく抜きしていちょう切りにする。  
こんにゃくは食べやすい大きさに切り、下ゆでする。  
油揚げは油抜きして短冊切りにする。  
長ねぎは小口切りにする。
- ②だし汁にAの材料を入れて煮る。
- ③材料に火が通ったら、みりん、砂糖、しょうゆで味付けをする。長ねぎを加えてひと煮立ちさせたら出来上がり。

## 給食レシピ

### ●ジャージャー麺（具）●

#### \*材料（4人分）\*

- |            |            |   |               |
|------------|------------|---|---------------|
| A          | ・ごま油 小さじ1  | B | ・酒 大さじ1       |
|            | ・豆板醤 少々    |   | ・水 200ml      |
|            | ・にんにく 1かけ  |   | ・テンメンジャン 大さじ2 |
|            | ・しょうが 1かけ  |   | ・赤みそ 大さじ2     |
|            | ・玉ねぎ 1個    |   | ・醤油 大さじ1/2    |
|            | ・にんじん 1/2本 |   | ・片栗粉 少々       |
|            | ・筍（水煮）80g  |   |               |
| ・豚ひき肉 240g |            |   |               |

- ①Aの材料をみじん切りにする。
- ②フライパンにごま油を入れて、にんにく、しょうが、豆板醤を炒める。  
香りが出たら、ひき肉を加えて炒める。
- ③ひき肉に火が通ってきたら、にんじん、筍を入れる。
- ④にんじんに火が通ったら、Bを入れて少し煮る。
- ⑤水溶き片栗粉を加えて、とろみをつけて出来上がり。