

日本全国

あじめぐり

11月21日(月)

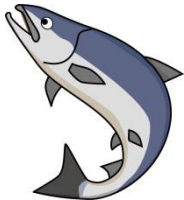
にいがたけん 新潟県



『トキ』新潟県の県鳥、特別天然記念物

にいがたけん ほんしゅう にほんかいえんかんちゅうおつ めんしなんはく なかくい りろ ゆたか
新潟県は、本州の日本海沿岸中央に面し南北に長く位置します。豊かな
しぜん めくまれ けん ひしがわ たかやまやま たち しなのがわ あがのがわ
自然に恵まれ、県の東側には高い山々がそびえ立ち、信濃川や阿賀野川の
にだいかせん にほんかい けんなんぶ でんえんふうけい ひろがって にいがた
二大河川が日本海にそそぎます。県南部には田園風景が広がっていて、新潟
めいさん 『コシヒカリ』が栽培されています。

鮭



さけ ばんねん しなのがわ あがのがわ
鮭は晩年になると信濃川や阿賀野川に
かえって やいたり むしたりさけ
も帰ってきます。焼いたり、蒸したり鮭
の身をほぐしてお茶漬けにしたり、粕
づけ けい におちづけ かす
漬けにしたり、鮭は新潟でも人気の
しよくざい にんき
食材です。

にいがた あじ
新潟の味を
たのしみましょ
楽しみましょう



スキー



にいがたけん しょうえつちほう にほん はじめてすきー つたわったちいき
新潟県の上越地方は日本で初めてスキーが伝わった地域です。
すきーじる すきーじょう きたおきやく りょうり
スキー汁はスキー場に来たお客さんにふるまわれる料理です。
ぶたにく きせつ やさい つかって おおきななべ つくる さ
豚肉や季節の野菜をたくさん使って、大きな鍋で作るので、冷めにくく
えいよう ほうふ いま すきーじょう りょかん がっこうきゅうしょく
栄養も豊富なことから、今ではスキー場だけでなく旅館や学校給食も
とうじょう きょうどりょうり
登場する郷土料理です。

えだまめ 枝豆



にいがた なつ みかく だいりょう
新潟の夏の味覚の代表が
『枝豆』です。

さいばいめんせき にほんいち
栽培面積は日本一！

そして食べる量も日本一！

6がつ 10がつ はんとしかんやく 40しゅるい
6月から10月までの半年間約40種類

ものさまさま あじわい えだまめ たべて
もの様々な味わいの枝豆を食べているそうです。

にいがたけん 『えだまめおおく』
新潟県はまさに『枝豆大国』です。

コシヒカリ

ふっくらとして艶があり、ほのかな甘み
を持つコシヒカリ。豊かな土壌ときれい
な水に恵まれた日本一の米どころである
にいがたけん コシヒカリは、その豊かな味わい
みず めくまれたにほんいち こめ
新潟県。コシヒカリは、その豊かな味わい
から最高級のブランド米として全国で
も人気のお米です。

