

# 巻末資料

## <静岡県の食について>

中学校B (3) イ 地域の食材を生かすなどの調理を通して、地域の食文化について理解すること。

豊かな自然に恵まれた静岡県は、様々な食材の宝庫です。図1では、県内の家庭科の先生方の協力により、その地域の特色ある料理や食べ物を紹介しています。下田のさんま寿司のように、古くから家庭で作られている郷土料理、富士宮焼きそば、三島コロッケに代表されるB級グルメ、さらには、島田汁のように最近、開発された地元の野菜を使った料理などもあります。

<例>

### 染飯 (藤枝市)

くちなしで色を付けたおこわ。その昔、東海道を旅する人に、足腰の疲れを取る食べ物として評判がよかった。

### まご茶 (熱海市)

“まごまごしないで食べる”からその名がきている新鮮な刺身を使ったお茶漬け。

### げんなり寿司 (東伊豆町)

金目鯛のおぼろなどを使った祝い寿司。そのボリュームで「げんなり」してしまうことから名付けられたとも言われる。

地域の食文化については、主として地域又は季節の食材を用いることの意義について扱うことになっています。指導に当たっては、地域との連携を図り、調理実習を中心として行うよう配慮します。例えば、地域又は季節の食材について調べ、それらを用いた日常食の調理をすることが考えられます。また、地域の実態に応じて、地域の伝統的な行事食や郷土料理などを扱うことも考えられます。

「食生活の課題と実践」でも、(3)のイの事項との関連を図り、地域の食材を生かした献立を工夫し、調理の計画を立てて実践したり、郷土料理や行事食の計画を立てて実践したりすることなどが考えられます。

図2は、静岡県の食材マップです。食材マップを見ると、静岡県でとれる食材の豊かさを改めて感じます。家庭科の授業で扱う場合は、特産品に限らず、地域でとれた物のよさを理解することが大切です。ここでは、農産物、水産物の全国順位を紹介します。

(「平成22年度静岡県の農林水産業」より 発行元：社団法人 静岡県農業振興基金協会)

### 静岡県の主な農産物産出額の全国順位

茶 (生葉+荒茶) 全国1位

わさび 全国1位

セルリー 全国2位

チンゲンサイ 全国2位

みかん 全国3位

メロン 全国4位

いちご 全国5位

ガーベラ 全国1位

ばら 全国2位



### 静岡県の主な水産物生産額の全国順位

かつお 全国1位

かつおなまり節 全国1位

まあじ (養殖) 全国1位

しらす 全国1位

あじ干物 全国1位

さくらえび 全国1位

にじます (養殖) 全国1位

かつおけずり節 全国2位

うなぎ 全国4位





