

全国味の旅

11/11
(金)

がっ あおもりけん 11月：青森県



あおもりけん 【青森県ってどんなところ???】

あおもりけん にほん ほんしゅう さいほくたん いち なつ たいへいようがわ
青森県は、日本の本州、最北端に位置します。夏には、太平洋側で「ヤ
マセ」という冷たい風を吹かせ、冬には、日本海側に雪を降らせてます。農林
すいさんぎょう さか けん めんせき しんりん し
水産業が盛んであり、県の66%の面積を森林が占めています。また、
たいへいよう にほんかい つがるかいきょう かこ かいさんぶつ
太平洋、日本海、津軽海峡に囲まれていることから、たくさんの海産物が
とれます。

せんべい汁



せんべい汁は、あおもりけん はちのへし つた
青森県の八戸市に伝わる
きょうどりょうり はくさい だいこん
郷土料理です。白菜・にんじん・大根など
の野菜と一緒に、“南部せんべい”という
せんべいが入っています。南部せんべい
は、汁物に入れても溶けにくいのが特徴
です。八戸市の周辺では、昔、米よりも
そばや小麦がたくさんできたため、そば粉
こむぎこ つか りょうり おお
や小麦粉などを使った料理が多くありま
す。南部せんべいもその一つです。給食
とりにく つか かわざかな
では鶏肉を使いましたが、川魚やさばの
みすに かん ばにく
水煮缶、馬肉を使うこともあるそうです。

りんご



りんごは、せかい やく
世界で約15,000
しゅ にほん やく しゅ あおもりけんない
種、日本で約2,000種、青森県内
で主に栽培されているものは約5
0種あります。全国の生産量の約
6割を青森県が占めており、「りん
ご王国」とも呼ばれています。
あおもり ひんしゅべつせいさんりょう
青森りんごの品種別生産量は、1
位ふじ、2位つがる、3位王林、
4位ジョナゴールドです。一年か
けて大切に育てられる「青森りん
ご」は種類も味もいろいろありま
す。いろんなりんご食べてみたい
ですね。



さけ や 鮭のハーフ焼き



あおもりけん た さけ さけ
青森県で、よく食べられている「鮭」。鮭
あき ふゆ りょう さか おも ていちあみ ぎょうほう みすあ
は秋から冬にかけて漁が盛んにおこなわれ、主に定置網などの漁法で水揚げされていま
す。青森県は約400トンのサケの水揚げがあります。北海道、岩手に続いて日本で3位
ぎょかくりょう
の漁獲量があります。