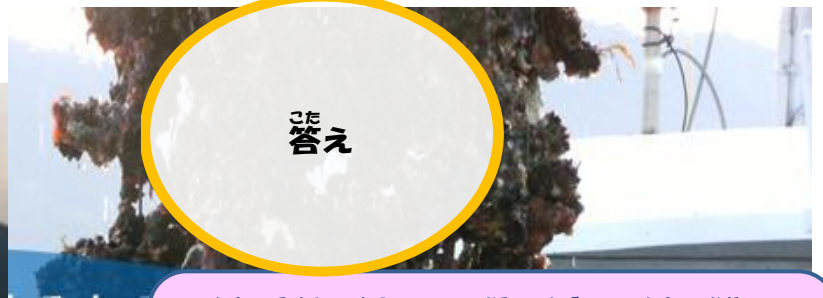
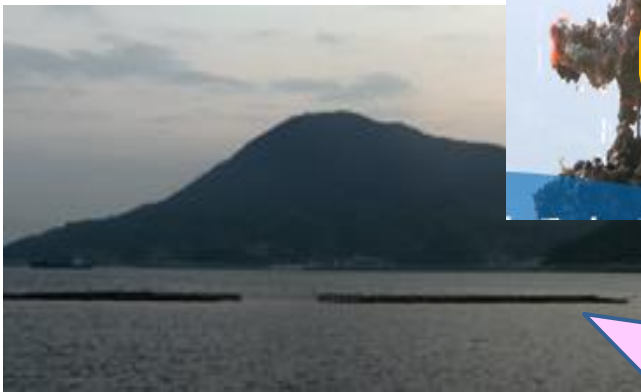


1月の地場産物

次のヒントから、1月の給食に登場する地場産物を見つけてみてね。

① 広島県の生産量が、日本一をほこる水産物です。



※島や岬に囲まれ、波が静かで潮の流れも適度にある広島湾は、その水産物が育つのにぴったりの条件がそろっています。

② 10月から翌年の5月まで出回りますが、おいしさのもとになるグリコーゲンが大量に蓄えられる1～2月が、最もおいしい旬の時期にあたります。

③ 海に浮かぶたくさんのいかだです。この下につるされてから、約1年かけて大きく育ちます。



※ひとつのいかだは、縦10m・横20mくらいの大きさです。



もうわかったかな？ 答えはめくってみてね！

こた か き 答え：牡蠣

ひろしまけん か きせいさんりょう ぜんこく い
広島県の牡蠣生産量は全国1位で
ぜんこく せいさんりょう やく
全国の生産量の約60パーセントを
し
占めています。



か き まいがい
牡蠣は2枚貝で、アサリや

ハマグリとおな こうぞう
同じ構造です。しかし、かんきょう から ほそ
り丸くなったり、かたち か とくちょう
形が変わるという特徴があります。そのため、
おな か き さんち から おお み おお ちが
同じ牡蠣といえども、産地によって殻の大きさや身の大きさに違い
で
が出るのです。ひろしま か き から ちい から わり
広島の牡蠣は、殻は小さいけれど、殻の割には
み おお のうこう あじ
身が大きくぷりっとしていて、濃厚な味わいとされています。



しゅうかく か き から きかい あら
収穫された牡蠣は、殻のまま機械で洗って、
どろ せいぶつ と のぞ から
くっついた泥や生物を取り除きます。殻の
よご と かいすい
汚れが取れたら、きれいな海水プールに

にちお み なか から み と た
1日置いて、身の中まできれいにします。殻から身を取り出すの
は「打ち子」さんのしごと てさぎょう こ かいばしら き
仕事です。手作業で1個ずつ貝柱を切り、
から あ み あと かいすい
殻を開けてむき身にします。その後でさらに、きれいな海水で
よくあら しゅっか
洗って出荷されます。

きゅうしょく えいせいてき かこう
給食では、このように衛生的に加工された
か き つか とど ひろしま しゅん あじ
牡蠣を使ったフライを届けます。広島の旬の味を
たの
楽しんでくださいね。



うま味たっぷりです！