


なるとし とくさんぶつ 鳴門市の特産物



わたしの住んでいるなるとしは、それぞれのちいきで、きせつごとにおいしいたべものがたくさんとれますね。そのちいきをだいひょうし、きこうふうどを生かしたものをとくさんぶつといます。なるとしにも、うみでは「なるとだい」や「なると」、たはたけ畑ではお米やれんこん、さつまいも、だいこん、なし、ももなど、たくさんのとくさんぶつがあります。

なると 鳴門わかめ



なるとし きたなだちょう (鳴門町・北灘町) せとちやう (里浦町・瀬戸町など)



かんそう乾燥わかめやしお塩わかめにして1年中食べられますが、2~3月にしゅうかく収穫されたものは新わかめといって、特においしいといわれています。くき部分(茎)はきんぴらにするなど、ひと味違った食感が味わえます。

きんとき なると金時



おおつちやう さとらちやう (大津町・里浦町) なるとしやう (鳴門町など)

しゅうかくして2~3ヶ月おくことで、すいぶん水分がとんであまみが増します。ホクホクした食感がとくちやう特徴です。おやつにも、りょうり料理にもぴったり。おおげしま大毛島には、なるときんときをひろめたじんぶつ人物とされる「西上翁」をたたえたいしせき石碑があります。

なし 梨

おおつちやう むやちやう (大津町・撫養町) きたなだちやう おおあさちやう (北灘町・大麻町など)


4月ごろに白い花が咲き、実がつかまします。大きくなった梨は、8月から9月にかけてしゅうかく収穫されます。甘くてみずみずしい梨は、暑い夏のすいぶんほきゆう水分補給にぴったり！ さいずい幸水・ほうすい豊水などの種類があります。



どこでたくさんとれるのかな？

らっきよ

なるとしやう (鳴門町など)



5~6月にしゅうかく収穫されます。すなち砂地でさいばい栽培されたなるとし鳴門らっきよは、いろ白で、シャキシャキしたどくちやう独特の歯ごたえがとくちやう特徴です。

れんこん



おおあさちやう おおつちやう (大麻町・大津町など)



れんこんをじっくりにこ煮込めばホクホク、さつと炒めればシャキシャキ、すりおろしてだんご団子にすればモチモチ、とちやうり調理の仕方によって食感が変わります。不思議ですね。

だいこん

おおつちやう さとらちやう (大津町・里浦町) なるとしやう (鳴門町など)

あき秋にたね種をまき、12月から2月頃にかけてしゅうかく収穫されます。なるとし鳴門産のだいこんは、すいぶん水分が多くてみずみずしく、にこ煮くずれしにくいのがとくちやう特徴です。おでんやなべ物、サラダなど、どんなりょうり料理でもおいしくたべることができます。

ほか この他にも とくさんぶつ いろんな特産物があるか さか 探してみよう♪