

2月



鳴門市給食だより

鳴門市教育委員会発行

「地産地消」という言葉を知っている人が増えてきましたね。

「地産地消」とは、地域で作られたものをその地域で消費し、生産者と消費者が協力しながら、その地域の食と農業を守っていくことをいいます。

地産地消の良さを知り、地元の食材を大切に食べていきましょう。



「地産地消」でどんな良いことがあるのかな？

新鮮なものが手に入る

新鮮なものを購入することができます。



環境にやさしい

輸送距離を減らすことができ、環境にやさしくなります。



安心感がある

作る人と食べる人のお互いの顔が見える関係は信頼と安心を生み出します。



地域が元気になる

地元で作ったものを地元で消費することで地域経済が活性化し、元気になります。



食育につながる

地元の食材を知ること、食文化を守り、食の大切さを感じることができます。



鳴門市の特産物

10月

私たちの住んでいる鳴門市は、それぞれの地域で、季節ごとにおいしい食べものがたくさんあります。その地域を代表し、気候や風土を生かしたものを特産物といえます。鳴門市にも、昔では「鳴門わかめ」や「鳴門わかめ」、由良の「菊」ではお茶やれんこん、さつまいも、だいこん、梨、ももなど、たくさんの特産物があります。

鳴門わかめ
(鳴門市・徳島県)
徳島県・鳴門市など

わかめは、2〜3月に収穫される。わかめは、2〜3月に収穫される。わかめは、2〜3月に収穫される。

なると金時
(大津町・鳴門市)
徳島県・鳴門市など

収穫は2〜3月おこなわれ、冬に甘みが増します。ホクホクした食感が特徴です。おやつにも、料理にもぴったり、大活躍。なると金時をひるた入粉とされる「西上餅」も地元の特産物があります。

梨
(大津町・徳島県)
徳島県・大津町など

4月ごろに白、花が咲き、実がなります。大きくなった梨は、8月か9月にかけて収穫されます。甘くてみずみずしい梨は、暑い夏の果物にぴったり！華やか・豪華などの縁起があります。

らっきょう
(大津町・徳島県)
徳島県・大津町など

5〜6月に収穫されます。乾燥で乾燥させたらっきょうは、色白で、シャキシャキした歯ごたえが特徴です。

れんこん
(大津町・大津町など)
徳島県・大津町など

れんこんをじっくり煮るとホクホク、さつと切ればシャキシャキ、ずりおろして団子にすればもちもち、と調理の仕方によって食感が変わります。季節感があります。

だいこん
(大津町・鳴門市)
徳島県・鳴門市など

秋に播きまき、12月から2月にかけて収穫されます。鳴門市のだいこんは、実がたくみずみずしく、煮くずれにくいのが特徴です。おでんやなべ、サラダなど、どんな料理でもおいしく食べることができます。

他にも どんな特産物があるか 探してみよう！

私たちの住む鳴門市には、たくさんの特産物がありますね。

特に「なると金時」「鳴門わかめ」は、徳島県が全国にむけて消費拡大を

図っている「徳島県の四大ブランド食材」に入っていますよ。

食育だより 10月「鳴門市の特産物」より

今月の
食育目標

地域の特産物を知ろう

