

新潟の特産物と郷土料理

SDG s 12 作る責任、使う責任

《みんなが作った新潟飯》



新潟は米の生産率が日本一で知られています。
ここでは、米のブランド、作るのに適した場所などについて知り、そこから新潟に郷土料理について知っていきたいと思います!!!!



<新潟の米について>

ブランド コシヒカリ

生産量 611, 700 t (日本一位)

米の栽培面積 116, 300ha (日本一位)

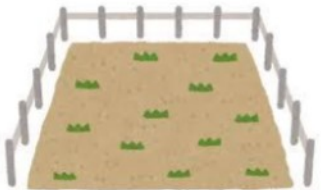
生産額 1484億円 (日本一位)

新潟で収穫された米のうち食べられるのは527, 600 tです。年間977万人分の米を生産しています。

新潟の米について知れたところで米を作るのに
適した場所について知っていきます→→→



米を作るのに適した場所というのは
水が豊か、広大で平らな土地、
水はけがいい土、昼夜の温度差が大きい
の4つが条件になっています。
新潟には信濃川という日本一長い川が通っています。また
1日の最高気温と最低気温の差が大きくて9°Cという日
がありました。新潟はどれもクリアしています。





次に郷土料理について知っていきましょう→→



今回は笹寿司という郷土料理について紹介します。
笹寿司は川中島の戦いの際保存性にいい笹でご飯を包んだことから始まりました。笹寿司は全国でも各地の郷土料理としてなじまれています。山名や鮭のおぼろなどの秋の恵みに、錦糸卵やでんぶや紅生姜をのせたものが新潟の笹寿司です。





最後まで見てくださりありがとうございます。
新潟やお米のことについて知って
もらえたでしょうか。ぜひ笹寿司つくっ
てたべてみてくださいね

