



# 新潟の食材

2年6組18番

# 紹介する前に質問です、 新潟の食材と言えば何を思い浮かべますか

お米かな。米しかないでしょ。

と思った人いると思います

もちろんお米も紹介しますが、それ以外もありますので  
気になる方はご覧ください

お米をふくめて3つ紹介します。それ以上多くしてしまうとスライド  
が多くなってしまい、いろいろとしんどいので勘弁してください

もくじ

① 米

② ナス

(各新潟飯も紹介します。)

③ エビ

# ① 米について

新潟のお米といえば、**コシヒカリ**ですよね。



他にもありますが**コシヒカリ**が有名だと思うので、**コシヒカリ**を紹介します。

**コシヒカリ**は日本一生産されているらしいですけど、めちゃくちゃ人気ですよね。なぜなのでしょう。

生産量日本一の理由は、環境が良いからだそうです。  
気温と気候がちょうどいいんですね。

人気の理由は、お米の甘味とか粘りが絶妙で、  
美味しいお米のバランスが整っているからなんですね。



「あきたこまち」とか「ひとめぼれ」っていう言葉を聞いたことありますか。

これらもお米の品種なんですけど、なんとコシヒカリと他の米の品種と掛け合わせた品種らしいんですよ。

コシヒカリ、意外とすごいですね。

# 米の新潟飯

米の新潟飯っていつでもおかずくらいしかないですね。

新潟のおかずをしらべてきました。

かにみそです。

イラストはイメージです。  
詳しくは調べてください。

米については以上です。



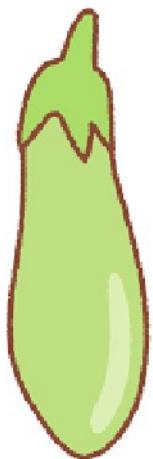
## ② ナスについて

苦手な人いると思います。私もその一人です。

新潟のナスは種類が豊富で、いろいろな形があります。とても面白いです。

イラストはイメージです。

**左の白ナスがとても気になりますが、  
私は右の丸ナスを紹介したいと  
います。ごめんなさい。**



紹介する丸ナスの名前は「越の丸ナス」です。

あの丸い部分に甘味がぎっしり詰まっているらしいです。

見た目の特徴は直径10cm程度、色が濃い、美しい光沢です。

見た目がすごくかわいいので食べてみたいですね。



# そんな越の丸ナスの新潟飯！！

ステーキです。

ナスの断面が真ん丸になるようにして切って焼きます。

バターや醤油を加えて焼くだけです。かんたんですね。  
新潟に行ったら是非食べたいです。

ナスについては以上です。

### ③ エビ

エビの名は、南蛮エビです！

形が赤唐辛子（＝南蛮）に似ていることから南蛮エビと呼ばれています。

正式名称はホッコクアカエビといいます。

甘エビとも呼ばれているのできっと甘いんですね。

紹介することがなくなったので新潟飯を紹介します！

やっぱり寿司やお刺身もいいですが、  
南蛮エビの茶わん蒸しですかね。

東京で甘エビを食べるのもいいですが、新潟に行ったら  
南蛮エビいただきたいです。

エビについては以上です。

終わりです。

コロナの影響で旅行に行きにくくて残念  
ですね。(T T)  
終息したらぜひ行きましょう！