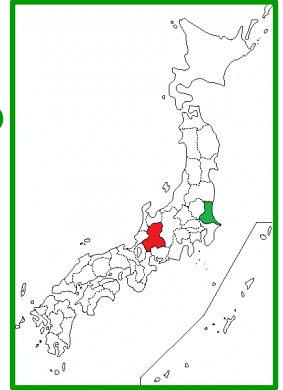




きたちく 28日、なかちく 27日、みなみちく 25日に登場します。



こんだて べいはん きゅうにゅう だいず あまからあ
 <献立> 米飯 牛乳 さつまいもと大豆の甘辛揚げ
 れんこんの煮合い ぬっぺ汁

穏やかな気候と広い平野に恵まれた茨城県は、首都圏に近いという有利な条件を生かして、米作りをはじめ、野菜や果物などの栽培や畜産業が盛んです。メロン、れんこん、栗、水菜、ピーマンなどは、全国1位の出荷量です。

■さつまいも

さつまいもの生産量・栽培面積は全国2位です。さつまいもを原料とした干しいも・プリン・焼き菓子などへの加工も盛んです。霞ヶ浦と北浦の2つの湖に挟まれた行方台地は、栽培の中心地です。



■れんこんの煮合い

霞ヶ浦周辺は、れんこんの産地です。収穫量は全国1位です。土が肥え、水温が高いため、肉厚で繊維質が細かいおいしいれんこんが育ちます。この肉厚で繊維質が細かいところが、茨城県のれんこんの特徴です。煮合いは、水戸市下市地方の郷土料理です。お正月やお祝い事など人が集まる時に出されます。

■ぬっぺ汁

ぬっぺ汁は、もともと「のっぺい」と呼ばれていました。里芋などを使ったぬるっとした食感のある煮込み汁のことで、昔から郷土料理として親しまれてきました。内陸地方ではだしに「するめ」や「かつお節」などの干物が使われるのが特徴です。結婚式や法事でふるまわれます。

