



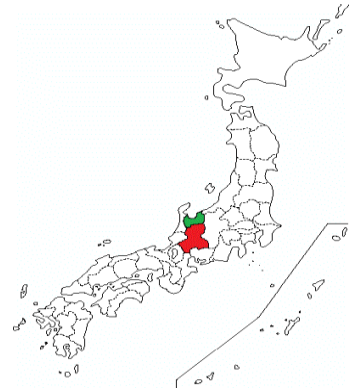
6月
とやまけん
富山県

こんだて べいはん ぎゅうにゅう あま あ
献立 米飯 牛乳 甘エビのから揚げ
こんぶ じる
昆布あえ ととぼち汁 ブルーベリーゼリー

きたちく にち なかちく か みなみちく にち とうじょう
北地区27日、中地区20日、南地区27日に登場します。

くろべ ゆうめい
黒部ダムで有名な

とやまけん
「富山県」



ながのけん けんざかい くるべ
長野県との県境にある黒部ダム

とやまけん なんほく
富山県は、南北にのび
にほんれつとう ちゅうしんあたり
る日本列島の中心辺り
で、本州の中央北部に
ほんしゅう ちゅうおうほくぶ
位置します。東は新潟県と長野県、南は岐阜県、
にし いしかわけん せつ さんぽう けわ やまやま
西は石川県と接し、三方を険しい山々にかこまれ、
やまやま ほうふ みず りよう すいりよく
これらの山々からの豊富な水を利用して、水力
はつてん さか
発電が盛ん
おこな
に行われて
います。そし



とやまわん たてやまけんほう
富山湾からの立山連峰

だいひょう なかのけん けんざかい かんこうち
で、その代表が、長野県との県境にある、観光地として
ゆうめい くるべ
も有名な黒部ダムです。

とやまけん にほんかい めん かいさんぶつ ほうふ
また、富山県は、日本海に面しており、海産物も豊富で、
とやまわん きび さむ かん たてやまけんほう かつ
富山湾からは、厳しい寒さが感じられる立山連峰の美しい
けしき なが
景色を眺めることができます。

あま てき とやまわん ちけい
甘エビに適した富山湾の地形

あま にほんかいいき ひょうがき いのこ せつ とみやまわん
甘エビは、かつて日本海域が氷河期だったころの生き残りとする説があります。富山湾は、
きた ゆきど みず うみ そこ なが こ しんかい かいすいおん ひく ひょうがき
北アルプスの雪解け水が海の底に流れ込み、深海の海水温がとても低く、そのため、氷河期が



おあとでも あま いのこ
終わった後でも、甘エビが生き残ること
とができたといわれています。富山湾
ひょうがき おな かんきょう のこ とうじ
が氷河期と同じ環境を残し、当時と
おな せいいたい あま うつ
同じ生態を甘エビが受け継いでいると
すれば、ますます神秘的な食べ物に
かん
感じますね。



■富山県の食材：甘エビ

「甘エビ」と呼ばれるようになった理由は、生で食べた時に、とろけるような甘さを味わえるからだと言われています。正式には、『ホッコクアカエビ』といわれ、鮮やかな赤色の殻で全身がおおわれていることから、新潟県では『南蛮エビ』、山形県では『赤エビ』など、いくつかの呼び名があります。甘エビが甘いのは、グリシン、アラニン、プロリンといった甘みを感じるアミノ酸が多いからです。また、殻には、カルシウムやキチンが多く、から揚げなどにして丸ごと食べれば、おいしいだけでなく、栄養面からみても貴重な食べ物と言えます。

■昆布の消費量は全国トップクラス

富山は江戸時代から北前船が寄る港として栄え、北海道から運ばれた昆布を使った色々な郷土料理が生まれました。昆布の1人あたりの消費量は全国トップクラスといわれています。昆布じめは、新鮮な魚介類や山菜などを昆布ではさみ、軽く重石をしてから食べる富山県の郷土料理です。昆布のうまみが魚介類や山菜にうつり、おいしさが増します。



■ととぼち汁

ととぼち汁は、小魚のすり身からおいしいダシがたっぷり出て、魚のうまみを味わえる汁ものです。『ととぼち』というユニークな名前は、『とと』を使ったすり身が餅のような形をしていることから『とともち』になり、それがなまって『ととぼち』と呼ばれるようになったといわれています。水揚げされた小魚を骨ごと上手に使うために、ととぼち屋さんでは、毎朝、大きなすり鉢状の機械でなめらかになるまで、魚をすりつぶします。富山県でとれた新鮮な魚でつくるから、おいしい『ととぼち』になるのです。

