

みらい  
未来へつなげる  
しよくもの がたり  
食物語



おいしい ゆうよく  
小石家の夕食

ごちそうさま  
でしたー。

私、キヤベツ  
にがて  
苦手なのよねー。

あれ？ お姉ちゃん  
のキヤベツが  
残ってるよ。

何言ってるの！  
栄養たっぷり  
なのに！

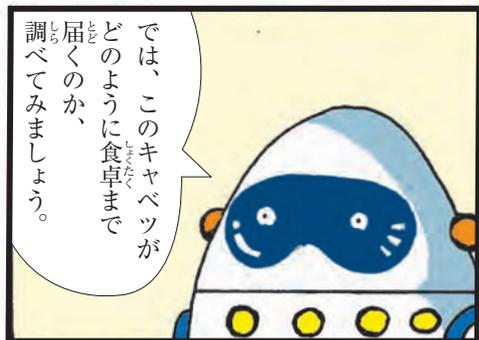
ボクは  
食べたよー。

お願い！  
見のがしてよ…

けしからん  
けしからんぞ…

この声は  
ま、まさか。

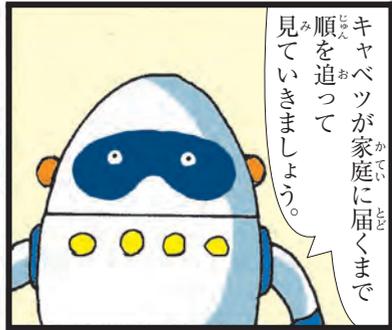
なに？  
今、変な声  
聞こえた？



# 食べものたが食卓しょくたくにならぶぶまで



えっ？



キャベツが家庭に届くまで順を追って見ていきましょう。



キャベツ畑にきました。

うわー広いね。

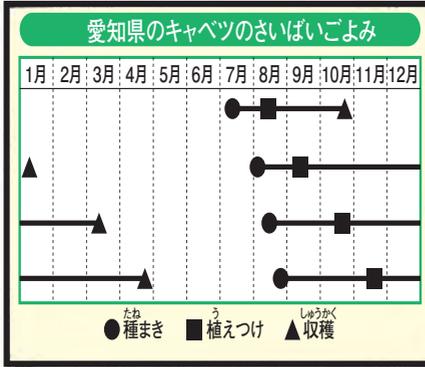


これからキャベツづくりを体験していただきます。



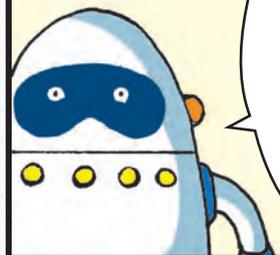
こんにちは！

キャベツ畑へようこそ！



まず、キャベツがどうさいばいされるか、「さいばいごよみ」を見てください。

タイムスリップしながら  
体験してみましよう。



**苗作り**

苗作りはその後の  
キャベツの生育を  
左右する大切な  
作業です。



おんど すいぶたに  
温度や水分に  
気をつけながら  
育てます。

**定植**

苗を40cm  
間隔で  
植えて  
いきます。

今は機械で植え  
られるので、  
作業が  
楽になりました。

苗を植えたら  
スプリンクラーで  
たっぷり水をまきます。



**管理(土よせ、防除)**

キャベツの根を  
しっかり張らせる  
ために、土よせ  
をする  
んだ。

害虫が  
出ないように  
防除する  
必要も  
あります。



**収穫**

収穫の時期に  
やってきました。

わー畑が  
ぎっしり  
キャベツで  
埋まってる。

あたり一面  
キャベツ  
だらけだ!!

さあ、  
収穫するぞー!





こうやって  
包丁で  
収穫します。

外葉を2〜3枚  
残して……



収穫のタイミンクは、

キヤベツの上を押さえてみて  
かたくしまつていればOK。



鬼まんじゅうだよ。

収穫でつかれたでしょう。  
おやつをどうぞ。



うう……  
重い……

ははは、  
8kgくらい入つて  
10kg近くあるから重いよ！



甘くてつかれがとれるわね。  
愛知の郷土料理は他にも  
色々あるから調べてみてね。

これが鬼まんじゅうかー。  
おいしいね！



鬼まんじゅう!?

愛知の郷土料理よ。  
小麦粉と砂糖を  
混ぜ合わせた生地  
に、角切りのさつまいもを  
加えて蒸してつくるのよ。



はい。

ワレワレも  
集荷場へ向かい  
ましょう。

じゃあ集荷場に  
運んでくるよ。



やつと  
終わったー!!

収穫は  
手作業  
だからつかれ  
ちゃったな！



※JAなど集荷業者

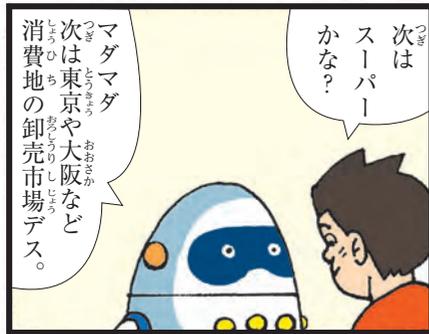
集荷業者では  
少しでも  
有利に売れるよう  
それぞれの市場に  
出荷する数を  
決めていマス。

ここから  
全国へと  
旅立って  
いくのね!



ちゃんと規定  
どおりの大きさや  
いたみがないか  
調べてから出荷  
しマス。

1箱1箱  
たいへんね。



次は  
スーパー  
かな?

マダマダ  
次は東京や大阪など  
消費地の卸売市場デス。



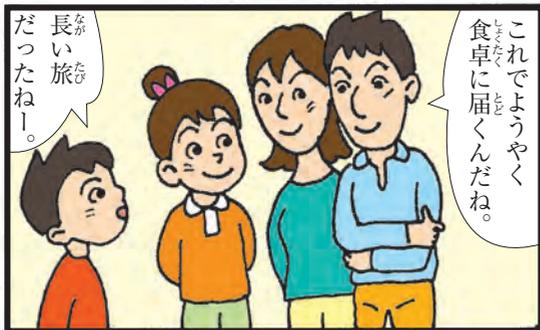
出荷先が決まると  
大型トラックに積み  
かえられて  
全国へ。



卸売市場

卸売市場は品物を  
全国から集め、  
できるだけ早く、  
みんなの所に届ける  
ためのものデス。

すごい活気だ。



# 愛知県の特産物って何だろう？

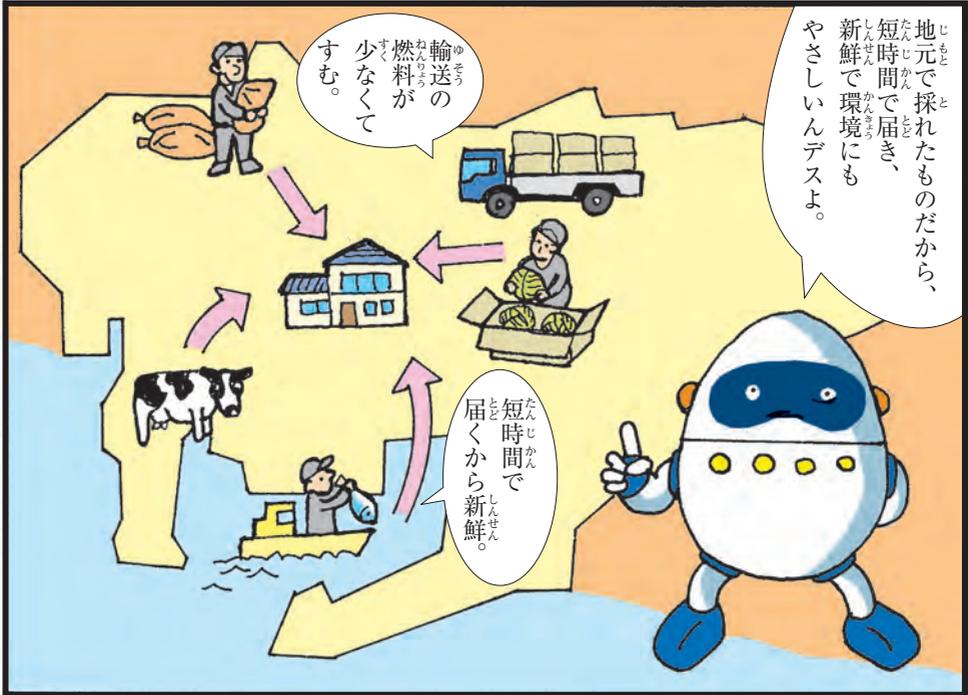


※愛知県産を応援する「いいともあいち運動」のシンボルマークです。

地元で採れたものだから、  
短時間で届き、  
新鮮で環境にも  
やさしいんですよ。

輸送の  
燃料が  
少なくて  
すむ。

短時間で  
届くから新鮮。



せっかくだから  
愛知県産を使いましょう。



じゃ特産物って何かしら。

「特産物」とは地域を代表し、  
その土地の気候風土を生か  
した産物のことを言うんだ。



このキャベツも  
愛知の特産物ね。

ロールキャベツの材料は  
これでそろったね。



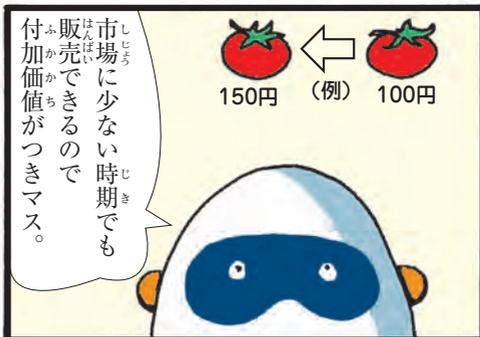
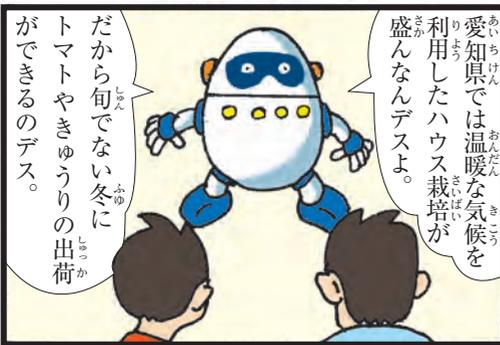
何かもう一品  
ほしいなあ。

トマトサラダなんて  
どう？



いいねー  
決まり!!

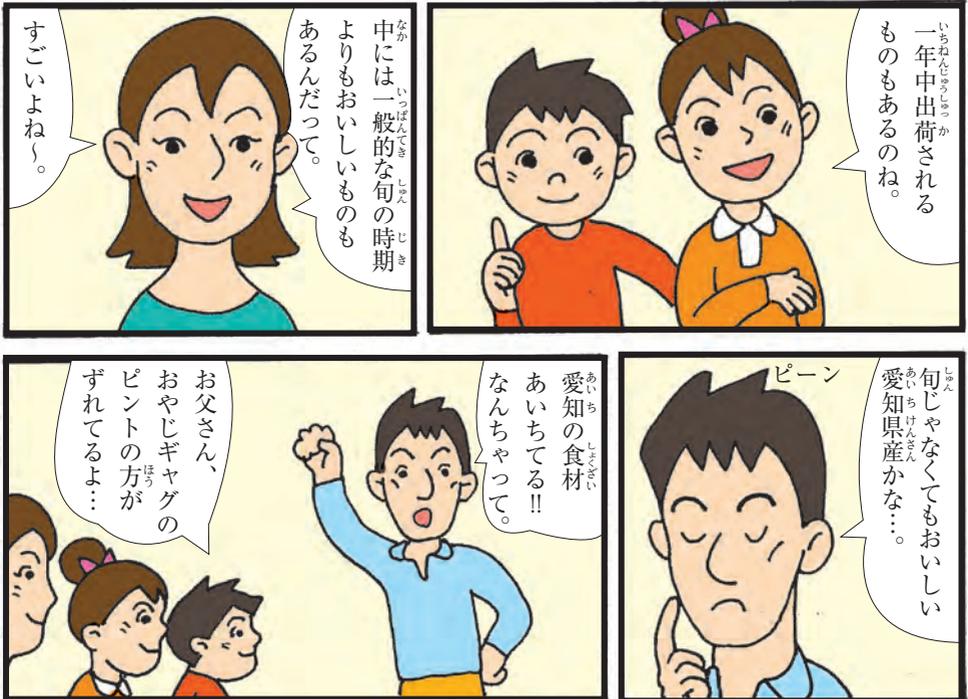
# 愛知県の食材って、いつ採れるの？



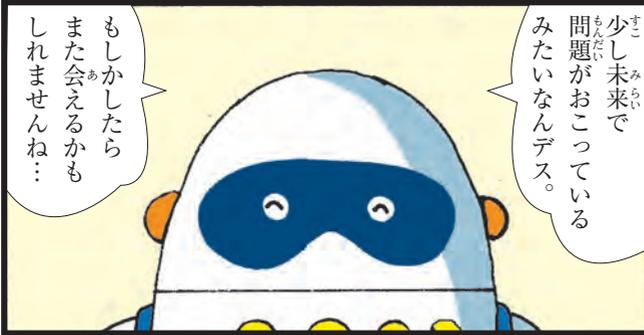
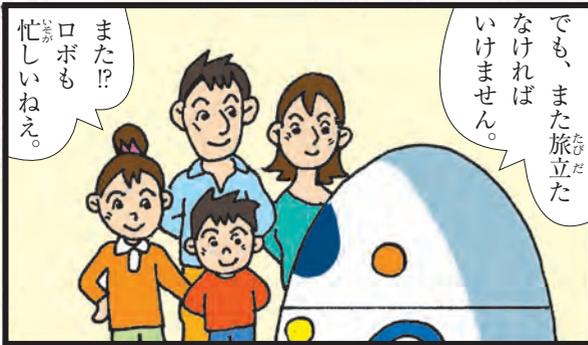
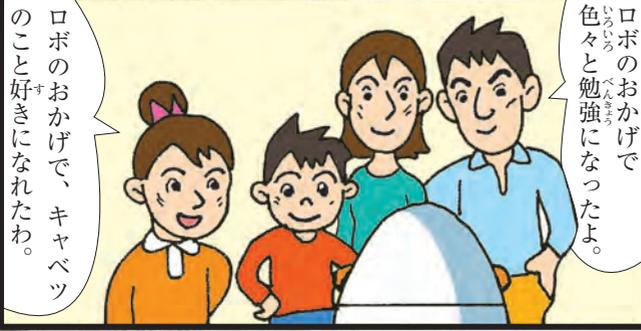
品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	主な産地
きゅうり						←	→						安城市、西尾市、他
トマト						←	→						田原市、豊橋市、他
おおば(青じそ)						←	→						豊橋市、豊川市、他
みつば			←	→									愛西市、弥富市、他
ふき			←	→									東海市、知多市、他
みかん	→											←	蒲郡市、東海市、他

グラフの色が濃いほど愛知県内の出荷量が多い時期です。

←→は一般的な旬の時期です。



# さよなら ロボ



愛知の県の食材がいつ採れるか調べてみよう



## 果物

## 新鮮美味! 旬カレンダー

グラフの色が濃いほど出荷量が多い(旬)時期です。

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	主な産地
みかん													蒲安市、東海市、他
かき													豊橋市、幸田市、他
なし													安城市、豊田市、他
もも													小牧市、豊田市、他
ぶどう													大府市、東浦町、他
いちじく													安城市、碧南市、他
すいか													田原市、豊橋市、他
メロン													田原市、豊橋市、他
いちご													豊川市、愛西市、他

## 水産物

## さかな大好き! 旬カレンダー

グラフの色が濃いほど漁獲量が多い(旬)時期です。

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	主な産地
ノリ(養殖)													常滑市、南知多町、他
コウナゴ													南知多町、碧南市、他
アサリ													西尾市、田原市、他
シラス													南知多町、碧南市、他
ウナギ(養殖)													西尾市、豊橋市、他
クルマエビ													西尾市、蒲安市、他
ガザミ													西尾市、蒲安市、他
スズキ													南知多町、西尾市、他
トラフグ													南知多町、西尾市、他

# 農産物

## 新鮮美味! 旬カレンダー

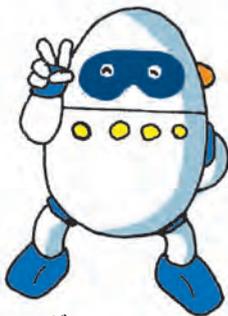
グラフの色が濃いほど出荷量が多い(旬)時期です。

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	主な産地
きゅうり													安城市、西尾市、他
とうがん													豊橋市、東海市、他
トマト													田原市、豊橋市、他
なす													豊橋市、一宮市、他
さやえんどう													豊橋市、田原市
スイートコーン													田原市、豊橋市、他
キャベツ													田原市、豊橋市
カリフラワー													田原市、岩倉市、他
ブロッコリー													田原市、豊橋市
はくさい													豊橋市、豊川市、他
ちんげんさい													田原市、安城市、他
セルリー													田原市、豊橋市
レタス													豊橋市、田原市、他
おおば(青じそ)													豊橋市、豊川市、他
みつば													愛西市、弥富市、他
ふき													東海市、知多市、他
ほうれんそう													稲沢市、豊川市、他
たまねぎ													碧南市、大府市、他
ねぎ													豊橋市、豊川市、他
だいこん													愛西市、豊川市、他
にんじん													碧南市、西尾市、他
さといも													一宮市、豊田市、他
れんこん													愛西市

おいしい  
小石 かな  
料理が得意なお母さん。  
調子に乗って  
作り過ぎてしまう  
ことがよくある。



おいしい  
小石 やまと  
最近体型が  
気になりだした  
サラリーマンのお父さん。



ロボ  
未来を救うため、  
やってきたロボット。



おいしい  
小石 てつ  
小学校2年生の  
元気な男の子。  
食べることが大好き。



おいしい  
小石 めい  
小学校6年生。  
面倒見が良い  
やさしいお姉ちゃん。

企画・発行：愛知県農林水産部食育推進課  
(平成26年2月発行)

食育に関する詳しい情報は

<http://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/>

