

# 1 時間目 あいちの農林水産物とその旬

## あいちの農林水産マップ

私たちの住む愛知県は農業がとてさかんです。あなたの家の近くではどんなものがとれますか。初めて聞く農林水産物がありますか。地図をみながら考えてみましょう。



## 「地産地消」をしよう

自分の地域でとれたものを食べることを「地産地消」といいます。  
 ●とれたての新鮮なものが食べられる ●作っている人が分かるので安心  
 ●運ぶきよりが短いので環境に優しい など、良いことがたくさんあります。

食べ物の「旬」 野菜や果物、魚などには、よくとれる季節「旬」があります。あなたはいくつ知っていますか。

みかん	ブロッコリー	のり	冬	いちご	ふき	あさり
かき	ぎんなん	さつまいも	秋	とうがん	すいか	うなぎ

※ここに挙げた「旬」は、露地(ふつうの畑など)で栽培した場合の収穫期です。温室などで栽培したものは、これ以外の季節にも収穫されます。

### 問題

(1) 次の野菜の旬はいつでしょうか。春夏秋冬の中から選んで、○を付けましょう。  
 (2) この野菜を使った料理は何があるでしょうか。思いつくものを書きましょう。

①はくさい	②たまねぎ
(1) 春 夏 秋 冬	(1) 春 夏 秋 冬
(2)	(2)

あいちの特産物 愛知県では、全国にほこる特産物がたくさんあります。全国で3位までに入っている農林水産物だけでも、こんなにもあります。

うなぎ(ようしよく)	あなご	ふき	キャベツ	いちじく	しらす	くるまえば
他に、ブロッコリーなど。	他に、れんこん、みつばなど。	他に、とうがん、ぎんなんなど。				
★2位★		★1位★				★3位★

④「あいちの伝統野菜」  
 愛知県は古くから野菜作りがさかんでした。50年以上前から作られており、愛知県に由来のある品種を「あいちの伝統野菜」として選り、守っています。

※農産物・畜産物は産出額(平成21年、とうがん、ぎんなんのみ18年)、水産物は漁獲量(平成20年)。