「きょう土料理の種類」

福島県には、色々な種類のきょう土料理があります。もとえば いかにんじんやこずゆなどのきょう土料理があります。

いかにんじんは、カラダ慰賞の伝てう的なつけ物です。こずゆは、会津人のもてなしの心がつまった貝柱出汁のやさしい味がされていろそうです。

「福島県のきょう土料理」

福島県のきょう土料理は、こずゆ・いかにんじん・しんごろう・きたかたラーメン・あっぱめし・福島ぎょうざ・なみえやきそばだと分かりました。

その中では、きたかたラーメンやなみえやきそばが人気ナンです。

きたかたラーメンは、福島県外人の都道府県からもかんこうきゃくがおとずれる当土ラーメン

なみえやきそばは、安くておいしい昔からしたしまれている極太めんのやきそばです。

ふくしまぎょうざは、20〜30こ入り、いけちゃうくらい、ヘルシーでおいしい野さいたっぷりぎょうざです。

きょう土料理の福島県のグルメ地図とレシピ

・会津地鶏
会津地鶏肉
・ジオカレー

レシピは、こづゆのレシピと味かん部です

こづゆのレシピは、里芋(半月切り)(250g)てけずで
大こん(5〜6mmのあつさのいちょう切り)(60g)
人参(5〜6mmのあつさのいちょう切り)(70g)

味かん部のレシピ
煮て種類は大きさのみ(400g)
じゃがいもまたは五(0つ)
ごぼう(400g)
れんこん(大きさ小1と½)
酒(大さじ1)
サラダ油
上白糖の半分で砂糖は白づけ

福島県のきょう土料理ランキング

1位 喜多方ラーメン
2位 白河ラーメン
3位 田楽

1位 ひきかりり
2位 こづゆ
3位 みそかんぷら
4位 いかにんじん
5位 つみれスープ

きょう土料理にこめられた名前!!

1位から2位はラーメンで3位はみんなでいっしょに食べるものです。

なんで喜多方ラーメンが1位なんでしょう。日本ラーメンランキング100店舗以上あります。スープが白うこう(醤油)ベースです。

白河ラーメンは、つるつるのこしのある細麺としょうゆ味のスープが特徴。ちぢれ麺がよく絡みます。

みそにこんにゃくと様々な薬味が入れて練りこみ焼けばしたものが田楽です。

昔から食べられている郷土料理のしつです。(いかにんじん)ひきかりり

お祝いの席などで振る舞われる。福島県会津地方の郷土料理です。(こづゆ)

歯ごたえじんかもで作る福島県の郷土料理。(みそかんぷら)

福島県郡山の郷土料理であるしかにんじんと大根を使いおいしいつみれスープが有名です。(つみれスープ)

福島県のお米の種類と稲作に使う物の名前

福島県で人気は福笑い米!!

福島のお米の種類

・福笑い　・天のつぶ　・里山のつぶ　・福乃香　ゆめの香　・あぶくまもち

ゆめの香・福乃香は、お酒用のお米だよ!

お米づくりに使う物の種類

・トラクター　・田植え機　・はしゃ機　動力さんぶ機　・草かり機　・コンバイン　・ビニールハウス

農業の機械

あぶくまもちはおもちにするお米だよ!

・トラクターは、耕起しゃ、代かき、荷物のさん送等に活用されているそうです。
・田植え機は、せんようの苗箱で育てた苗をセットして、田植えをするそうです。
・はしゃ機は、苗箱に種をまき、ハウスで育てるそうです。
・草かり機は、うねの草をかる仕事をするそうです。

ここに書いてある機械はありましたかな? 他の記事も見てください。

農業インタビュー

吉田農園の吉田さんに学校にきてもらいインタビューをしました。

・吉田農園で一番作っているのは、トマトとお米だそうです。
・トマトだけで16万個作っているそうです。
・畑は10ヘクタールだそうです。
・トマトは食べごろになるまで出さずにちゃっと細かいときに出すそうです。なぜかというと、スーパーには、ろ日〜4日にとっくらいたそうです。店に出るころにちょうどよい食べごろになる工夫がされています。
・田んぼは1ヶ2ヘクタールあるそうです。(6ha)
・吉田農園で作っている野菜だけで60種類もあるそうです。

例えば…
・トマト　・ミニトマト
・じゃがいも　・じゃがいも
・ほうれん草　・ほうれん草

・出荷のルートは二つあって一つは直接直出荷。もう一つは市場出荷があるそうです。
害虫のたいさくは畑にネットをはったりするそうです。
・吉田農園の大きさは7ヘクタールだそうです。

畑をあらす動物

畑をあらす動物は、たぬき・いのしし・ハクビシンだと分かりました。

たぬきはスイカやトウモロコシを食べるそうです。

またトウモロコシの葉は、シカが食べたります。ハクビシンもトウモロコシを食べるそうです。

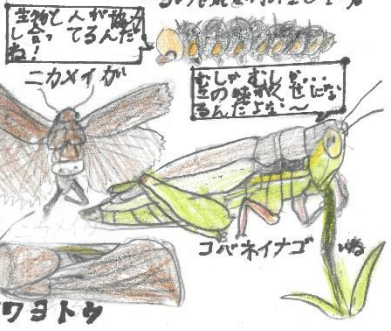
畑があらされたら、くきなどが食べられ、その作物は育てられなくなってしまいます。

がんばって育てた野菜が食べられると思うとても悲しいね…

イノシシ

害獣などの対おう

ニカメイガや、アワヨトウにコバネイナゴなどの害虫たちは、稲を食べます。しかし、これらはカマキリ、トンボ、アマガエルなどが食べてくれます。この生物たちが、畑や田を守ってくれます。しかしイノシシなどは小さな生物が捕まえたりません。そこは、電線ガイ線のタカや、カカシという、人工的に作られた物で、畑や田んぼを守ってくれます。しかし、土をほって、てっていくイノシシもいるので気を付けましょう。



カイコの特ちょうと野外にいるカイコの種類

カイコは、

・弱い虫
・ふかするのは、5月〜10月の間
・25℃が目安
・1れい・2れいはやわらかい葉をちぎってあげると食べるそうです。
・おしりの部分にもようがあるのがオスでないのがメスです。
・400〜500つぶほどのたまごを産むそうです。じょせいしたたまごは、2月くらいで、変色してじょせいしなかったたまごは、変色せず、10日ほどでふかするそうです。

農家で飼育されてるカイコは別名「家蚕」というくらいで野外にはいないそうです。近縁種のクワコ、ヤママユなどは、野外で生息しているそうです。これらの絹糸昆虫は「野蚕」と呼ばれています。クワコはカイコと同じように桑の葉を食べて育つので、桑園を探すと見つけることができるそうです。

カイコの種類
・F1
・小石丸
・クワコ
・ふつうのカイコ

他の野外にいるカイコの種類

ヤママユガは、クヌギなどの、葉を食べて育つそうです。

ヤママユガ
・カイコ
・クワコ

まゆの種類と糸のとり方

まゆには、白・黄・赤・緑の種類があるそうです。白いのは、ふつうの、黄からとれます。黄・赤は、カロテノイドというまゆがとれます。カロテノイドは、ルテイン、カロテンがあるそうです。緑は、フラボノイドというまゆがとれます。

質からは、色がちがって色、分かりやすくなっています。かいこの糸のとり方は、木の道具をつかいます。ですが、今は機械を、つかってとります。必要なものは、ペットボトル・ハンダゴテ・バーベキュー用の金串・セロテープ・竹串・紙・青字をつかり、組み立てかりこの糸をきれいにまきとります。

糸の取り方(ペットボトルバージョン

①ペットボトルの両側に穴をあける
ハンダゴテでとかして開けると簡単
②バーベキュー用の金串を穴に入れて、カラカラ回る位の大きさにする。
③ペットボトルより少し太めにして、紙にセロテープをまきペットボトルにまく。
④ペットボトルと紙のあいだに竹ぐしを挟む。1人でも、紙が動かないようにする。
⑤ペットボトルの穴に棒を通してセットする
⑥まゆの外がわのふわふわした糸をとりのぞく
⑦なべに3L(0ml)の水を入れコンロでにる
⑧ぶっとうしたら、5分間ふとうさせたまま にする。(まゆが大きかったら3L(0ml)小さかったら2L(50ml)の水を入れる。)
⑨お湯の中でまゆをしゃもじでこすって糸をとる。
⑩出てきた糸を、引っぱってまとめる
⑪まとめた糸をペットボトルの紙に付ける。
⑫1人が糸をもって、もう1人がペットボトルを回す。
⑬糸が1か所に集まらないようにする。
⑭終わったらかごから外し竹ぐしをぬく
⑮色紙も外す。(糸がついたまま)
⑯糸を外す

⑨のしゃもじ。