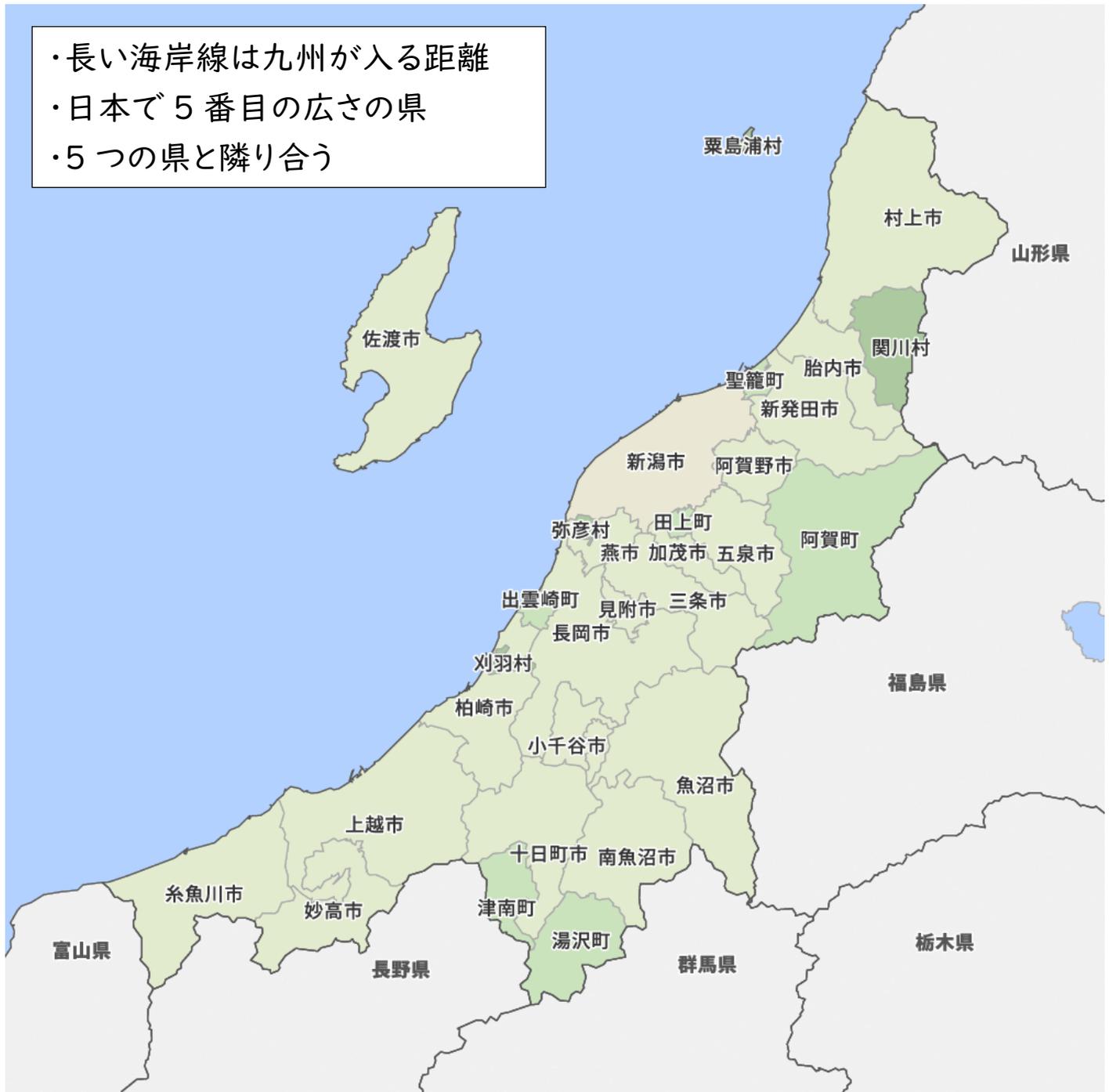


新潟の地域や歴史からくる食の背景・特徴



昔の新潟

- ・ 縄文 時代から人がたくさん住んでいた(今から 1800 年前!)
- ・ 港町 として古くから栄えていた
- ・ 新潟という名前は 500 年前くらいにはじめて使われた
- ・ 150 年くらい前には人口が日本一だった!
- ・ 80 年くらい前に コシヒカリ が作られはじめた

地域(ちいき)と特徴(とくちょう)

○岩船地域(いわふねちいき)



三面川(みおもてがわ)と
荒川(あらかわ)が作る平野に
たくさんの方が暮らしている

三面川は「鮭」の川として有名

三面川と信濃川の鮭の違い

川の長さの違いが倍

鮭がのぼる距離が違う

三面川の鮭は

余分な脂なく干して日持ちする

信濃川の鮭は

太めで脂が多い、味も違う!

岩船地域の食べ物

田んぼや畑もありますが、山と海の距離が近く

お米がたくさんとれる地域ではないので

畑で作られる野菜やイモ、豆も良く食べられています

お米を節約(せつやく)していた文化が残っています

名物である「鮭」はあらゆる行事(ぎょうじ)のごちそうに使われ

まるごと一匹、ほとんどすてることなく料理します!

○蒲原地域(かんばらちいき)



信濃川(しなのがわ)と
阿賀野川(あがのがわ)
2つの川にはさまれた
新潟平野が中心

多くの田んぼを持っている
豪農(ごうのう)がいた

お米を作る人が
たくさんくらしていた地域

「蒲」=「がま」沼や湿地に育つ植物
水に緑のある地域だった

「かて飯」

お米に野菜をまぜて作る、かんたんなたきこみご飯

米どころだが、年貢で納めるため食べられる分は少なかったためかさまし
昔は泥沼での米作り、美味しいお米でなかった

「えだまめ」

田んぼのあぜ道に植えていた「大豆」を昔から「えだまめ」としてよく食べていた
米作りの後、少なくなる田んぼの栄養を戻す役割で植えられていた
全国で1番作られているがよく食べてしまうので他の県に売る量は
全国で7番になってしまう

津川(つがわ)を中心とした東蒲原はむかしから福島県(ふくしまけん)の
会津地方(あいづちほう)とつながりがありました
山の方にあるので林業(りんぎょう)がさかんで
「山の蒲原」と呼ばれる事もあります

○魚沼地域(うおぬまちいき)



信濃川の上流(じょうりゅう)
雪がたくさんふる地域

おいしいお米ができる
全国でもゆうめいなエリア

福島(ふくしま)、群馬(ぐんま)
長野(ながの)県と
くっついている地域

たくさんふった雪が春になってとけたきれいな水で
おいしいお米やお酒が作られています

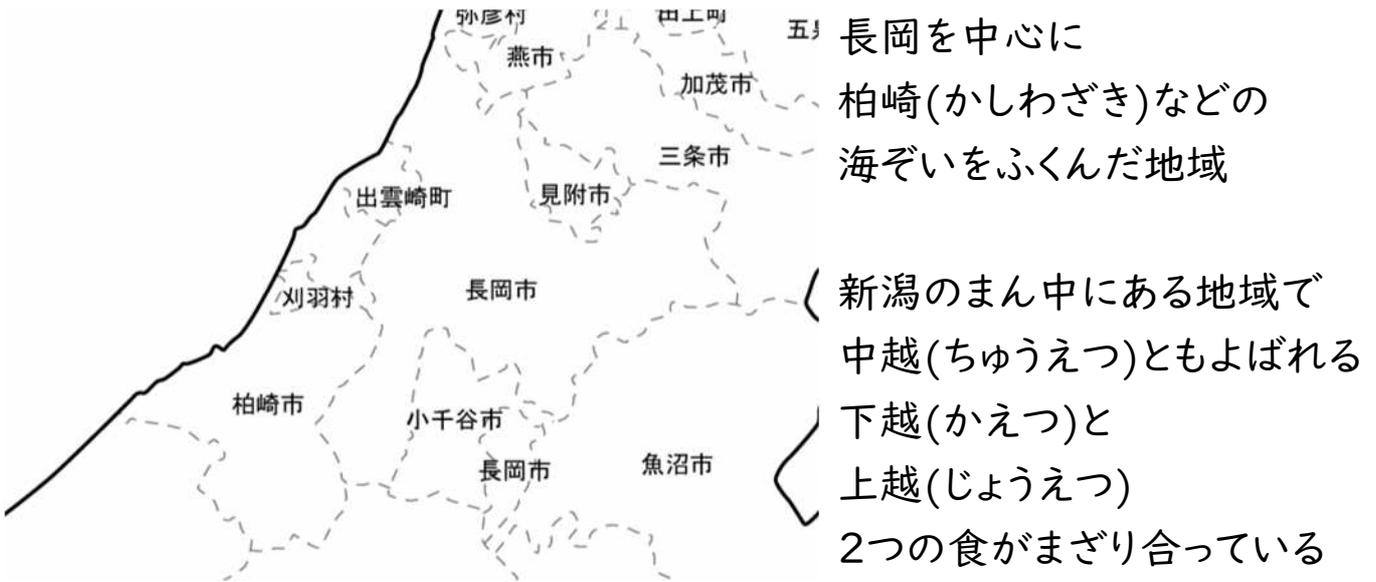
「雪下にんじん」

冬のあいだ、雪にうまってあまくおいしくなる

「雪室(ゆきむろ)」

雪をつかって色々なものを保存(ほぞん)する、てんねんのれいぞうこ

○古志地域(こしちいき)



「笹団子」と「笹餅(ささもち)」どちらも作られる
「野沢菜(のざわな)」と「体菜(たいな)」の中間地点になっている
山形では食べられる「食用菊」は
長岡より上越の地域にいくとあまり食べられなくなる

「摂田屋(せったや)」
発酵(はっこう)の町として最近、人気がある!
昔から「みそ」「しょうゆ」「酒」などが良く作られ信濃川を使って運んでいた

新潟3大花火!
7月のおわりに柏崎の「ぎおん柏崎まつり 海の大花火大会」
8月2、3日に長岡の「長岡祭り大花火大会」
9月9、10日に片貝の「片貝まつり 浅原神社秋季例大祭奉納大煙火」がある

○頸城地域(くびきちいき)



新潟の一番西にある地域
海と山が近いので
海の方でもよく雪がふります

古くからひらけた地域で
京都に近く
関西とのつながりがあります

色々な郷土料理(きょうどりょうり)

田んぼを作る事ができる土地が少なく
お米に色々なものをくわえて食べていたので
この地域でも「かて飯」はよく作られていました

この地域の「のっぺ」は「葛(くず)」や「かたくり粉」をつかって
トロミをつけるのがポイントです(関西の文化に近い)

笹の葉にごはんをのせて作る「笹寿司」はおめでたい日の食べ物

唐辛子(とうがらし)を使った調味料(ちょうみりょう)
「かんずり」さむい季節に作る「寒造里(かんづくり)」がなまった

関東(かんとう)と関西(かんさい)2つの文化の中間地点!
お正月に食べる魚が「ブリ」でおもちの形が「丸い」

○佐渡地域(さどちいき)



お米からフルーツまで
何でもとれるゆたかな島!



舟にのって
色々な地域の人がやってきたので
ふしぎな文化がのこる
おもしろい地域

昔から金をとれた! 1300 年前!

関西のエライ人が流されてきた時代があるので
関西文化も伝わっている

「ブリ」が名物で
最近では「ブリかつ丼」が人気の料理!

九州とのつながりがある?
とびうおを「あご」とよぶ、あごだしを使うのは九州と佐渡以外あまりない
「いごねり」は「おきゅうと」と同じ?海を通じてつながり?

フルーツアイランド
佐渡ではあたたかい地方のフルーツ
さむい地方のフルーツどちらも育つ!

「おけさ柿」は佐渡の名物
タネの無いめずらしい柿(八珍柿とも言われる)

「小木ビオレー(いちじく)」は最近、とても人気がある