

磐田を知りたい！調べたい！（小・中学生向け）

とくさんぶつ 磐田の特産物（農林水産業）

磐田市には、山・平地・海と、さまざまな地形があります。それぞれに適した土地で、たくさんの種類の野菜や果物などが作られています。

それぞれの作物は、どのように作られているのでしょうか。また、それらは、どのように利用されているのでしょうか。はじめに、図書館の本を使った調べ方の方法を記しました。これにそって、それぞれについて調べてみましょう。

図書館には野菜や果物についての本がたくさんあります。今回は、野菜の育て方を調べてみましょう。

- ① たくさん本があって、どこを探したらよいか分からない場合は図書館の棚へ行ってみましょう。
- ② 図鑑の題名を見て、野菜と関係のありそうな本を開いてみましょう。何冊か関係のありそうな本が見つかるはずです。
- ③ 内容を見てみると同じ植物のことが書いてある本でも内容が違うことが分かります。

『学研の図鑑 植物』（所蔵館：全館）

おもに木や草花の種類や生態について書いてあります。野菜のこともっています。

『小学館の図鑑NEO 野菜と果物』（中央・福田・竜洋・豊田）

それぞれの野菜と果物について、特徴や品種、由来や産地などが書いてあります。

『フレーベル館の図鑑ナチュラ しょくぶつのはなし』（竜洋）

花や野菜の育て方が書いてあります。目次を見て目的の野菜のページを確認しましょう。種類や名前が分かっているときは、一番後ろにある「索引」で名前を調べましょう。

※図鑑は借りることができない場合があります。借りたいときは同じ本で借りることができるものがあるか確認しましょう。

図書館ではコピーサービスを行っています（有料）。コピーをしたら、どの本をコピーしたか記録しておきましょう。

- ④ さらにくわしく知りたいときは、図鑑の背表紙の下部にあるラベルの番号の棚に行ってみましょう。野菜の種類ごとに、よりくわしい情報が書かれた本があります。同じ番号で大人向けに書かれた本もあります。

磐田市では、どんな野菜が作られているのかを調べよう

・「いわたの特産物」 磐田市産業部農林水産課パンフレット（図書館にあります）

1枚で、磐田市の特産物のことが何でも分かります。市役所の農林水産課でもらえます。

・「ときめきネットワーク」 遠州中央農業協同組合広報誌（図書館にあります）

月に1度の発行です。磐田市で作られている野菜のことや、現在の磐田市の農業の様子がよく分かります。

・磐田市ホームページ <http://www.city.iwata.shizuoka.jp/midokoro/ajitomiyage/>

サイトマップで「磐田ならではの味と土産」をさがし、そこから「野山編特産物」、「海辺編特産物」をご覧ください。磐田市で生産されている農作物、海産物、食品加工品がのっています。

・JA遠州中央農業協同組合ホームページ 農産物百科 <http://jaenchu.ja-shizuoka.or.jp/pickup/crops/>

大根

古代エジプトで栽培され、中国を経て日本に伝わった野菜です。日本の料理には欠かせない野菜で、生でも煮てもよく、保存食として漬物や切り干しなどの加工も行われています。根を食べることが多いのですが、葉はビタミンA、B、Cが豊富で鉄分・リン・カルシウムを含み、消化を助ける働きもあります。

エビ芋

磐田市は、日本一のエビ芋の産地です。高級食材として関西や関東に出荷されます。栽培のときに何度も土を寄せるので、その重さで丸まった形になります。煮くすしにいいのが特徴で、その形や風味が「エビ」に似ていることから「エビ芋」と呼ばれています。エビ芋のぬりには、卵の働きを良くしたり、お腹の調子を整えたりする働きがあります。また、親から子へ次々に成長することから種動物とされ、おせち料理にも使われます。

白ネギ

その根のみに欠かせない白ネギは、ネギ特有のにおいの素であるアリシンが多く含まれています。アリシンは冷たい体を温め、血行を良くし、胃のりや疲労回復に効果があります。磐田の白ネギ栽培の歴史は、明治6年に旧豊田町の農家が東京から種子を持ち帰り栽培したのが始まりとされており、昭和42年に「秋ネギ」の産地として国の指定産地となりました。

メロン

磐田市では温室メロンの代表品種の「マスクメロン」が主に栽培されています。1本の木に1つだけのメロンだけを育てることで、おいしさがぐんと詰まっています。上品な甘みと香りが特徴で、糖質、ビタミンB1・C、カリウムなど高い栄養価を持ちます。また、高血圧の予防に効果があるギャバという成分が多く含まれています。

黄ニラ

黄ニラは、普通のニラを煮ることで黄色になるという特徴があります。辛味が無いので、生でスライスしてサラダのトッピングに、煮ると柔らかくして色も落ちるため加熱はサイコステキ等軽く炒める程度。サラダや酢漬け、漬物などが適しています。

紅心大根

外皮は白と緑で内部は鮮やかな紅色なのが特徴です。細工でバラの飾りにもなります。辛味が無いので生でスライスしてサラダのトッピングに、煮ると柔らかくして色も落ちるため加熱はサイコステキ等軽く炒める程度。サラダや酢漬け、漬物などが適しています。

パクチョイ

広東パクチョイタイプ。調理方法は炒め物、煮込み、スープ、漬物などに利用されます。クセが強いのが特徴で、スライスしてサラダでも仕上げられます。葉は濃緑、軸は白く丸みを帯びた細長い葉をしていますが、加熱しても白く煮えます。

油菜心

油菜心は一年中収穫可能な野菜です。花の蕾が実になるには、油菜心をお勧めします。油菜心はクセがなく食べやすい野菜です。しかも、カルシウムとビタミンCが豊富に含まれています。調理方法は茹でる、炒めるなどがありますが、茹でると苦味は減る、炒めると少しある苦味がなくなるので、炒めると加熱することで苦味が減ります。

ターサイ

緑黄色野菜のなかでもターサイには、カロチン、鉄分、ビタミンなどが豊富に含まれる野菜の王様と賞賛されています。葉はビタミンCが豊富で、茹でると苦味は減る、炒めると少しある苦味がなくなるので、炒めると加熱することで苦味が減ります。

チンゲンサイ

最も多く食べられている中国野菜。ハウスで栽培されているため1年中出荷していますが、本来は冬が旬の野菜です。12-3月の寒い時期になると甘みが増し、葉も柔らかくなっておいしくなります。ビタミンやカルシウムが多く含まれています。アクが少ないので、下ゆでなくても食べることができ、くせもないお肉料理や炒め物、スープなどいろいろな料理で楽しむことができます。

磐田市の旬の農産物カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
大根												
白菜												
キャベツ												
たまねぎ												
じゃがいも												
葉ねぎ												
トマト												
いちご												
小松菜												
チンゲンサイ												
ターサイ												
油菜心												
パクチョイ												
紅心大根												
黄ニラ												
メロン												
白ネギ												
エビ芋												

※年度、気候変動などにより、収穫・取引量が年により変わる可能性がありますので、JAや八百屋さんに確認してください。 ※収穫期間は収穫・取引量が少ない期間を除いてあります。農産物は磐田市産のもののみです。 農林水産課 2011.03

1、種類を調べるには

- ・『花図鑑野菜』草土出版（豊田）
- ・『食材図典』小学館（中央・豊田・豊岡）
- ・『花図鑑・野菜+果物』草土出版（中央・竜洋）
- ・『やさしいノート』文化出版局（全館）
- ・『くだもの木の実いっばい絵本』あすなろ書房（全館）
- ・『サトイモ 栽培から貯蔵、種芋生産まで』農山漁村文化協会（中央・竜洋）

- ・「そだててあそぼうシリーズ」農山漁村文化協会（全館）
- 歴史、育て方、利用方法、料理方法など、1冊で何でも分かります。
- ・『サトイモの絵本』
- ・『トマトの絵本』
- ・『メロンの絵本』
- ・『カキの絵本』



上の2つの表は、ともに磐田市農林水産課発行の資料です。「磐田市の旬の農産物カレンダー」は、図書館にあります。

2、生産高やランキングを調べるには

〔みかんの収穫量〕

- ・『最新版日本の地理 4 中部地方』学研教育出版（中央・竜洋・豊田）

〔静岡県のおもな生産物が全国に占める割合〕

- ・『都道府県別日本の地理データマップ 4 中部地方』小峰書店（中央・福田・竜洋）

- ・『朝日ジュニア学習年鑑 2016』朝日新聞出版（中央・竜洋・豊岡）

- ・『表とグラフでみる日本のすがた 2016』矢野恒太郎記念会（中央・福田・竜洋）

〔静岡県のおもな生産物が全国に占める割合と全国シェア〕

- ・『静岡県の農林水産業 平成 27 年度』静岡県農業振興基金協会（竜洋）

〔静岡県のおもな生産物の作付面積と収穫量（市町別・作物別）〕

- ・『静岡県統計年鑑 平成 26 年』静岡県統計協会（中央）

〔福田漁港の漁獲量のうつきわり〕

- ・『磐田市統計書 平成 27 年版』磐田市（全館）

☆各機関のホームページで調べよう

統計センターしずおか(静岡県公式ホームページ)	http://toukei.pref.shizuoka.jp/
農林水産省 統計情報	http://www.maff.go.jp/j/tokei/

3、利用方法・料理方法を調べるには 地元でどのように使われているか調べてみましょう

- ・『親子で作る楽しいお料理』磐田市立福田図書館（中央・福田）

- ・『磐田まるごとレシピ集』磐田市健康増進課（中央・福田・竜洋・豊田）

- ・『食いしんぼうしっぺいの いわたグルメガイド』磐田市観光協会（全館）

- ・『しずおかのおかず』開港社（中央・豊田）

4、歴史を調べるには

磐田の特産物は、いつごろから磐田で作られるようになったのでしょうか。なぜ磐田の特産物になったのでしょうか。地域の歴史が書かれている資料を調べ、農業について書かれているページを読んでみましょう。

磐田地区

- ・『磐田のあゆみ 中学校編』磐田市教育委員会（全館）

p. 105<<白ネギ・蒸し切り干し・温室メロン・じゅん菜>>

- ・『わたしたちの磐田 改訂版』磐田市教育委員会（全館）

p. 33<<白ネギ・米・茶・エビイモ・メロン・チンゲンサイ・いちご・カキ・花>>

- ・『磐田市史 通史編 下巻 近現代』磐田市（全館）

p. 78 <<茶>>

p. 466<<米・サツマイモ>>

p. 620<<米・茶・温室メロン・トマト・いちご・パセリほか>>

p. 627<<米>>

- ・『20 年のあゆみ 農協合併 20 周年記念誌』磐田市農業協同組合（中央）

p. 28 <<米・茶・花・いちご・トマト・パセリ・温室メロン・白ネギ>>

福田地区

- ・『わたしたちの福田町』福田町教育委員会（全館）

p. 37<<メロン・米・花・いちご・ネギ>>

p. 38<<シラス>>

- ・『福田町の歴史』福田町（全館）

p. 274、281、283、390、413 <<シラス・メロン・米ほか>>

- ・『クラウンメロン 60 年のあゆみ』静岡県温室農業協同組合（中央）

p. 3<<メロン>>

豊田地区

- ・『わたしたちの豊田町 改訂版』豊田町教育委員会（豊田）

p. 23<<チンゲイサイ・メロン・米・白ネギ>>

- ・『豊田町誌 通史編』豊田町（全館）

p. 749、871<<米・茶>>

p. 962<<エビイモ・白ネギ・メロン>>

p. 1168<<白ネギ・温室メロン・施設野菜・茶>>

竜洋地区

- ・『改訂 ふるさとりゅうよう』竜洋町教育委員会（全館）

p. 8<<温室メロン・米・白ネギ・いちご・トマト・中国野菜・エビイモ（歴史）>>

- ・『竜洋町史 通史編』磐田市（全館）

p. 444<<米>>

p. 764<<米・茶>>

- ・『竜洋町史 民俗編』竜洋町（全館）

p. 205<<米・白ネギ・エビイモ>>

豊岡地区

- ・『わたしたちの豊岡村 改訂版』豊岡村（豊岡）

p. 56<<野菜・メロン・米・茶・エビイモ・カキ>>

- ・『豊岡村史 通史編』豊岡村（全館）

p. 642、647<<米・茶・カキ>>

p. 957<<カキ>>

p. 963<<米・茶>>

p. 966<<エビイモ・ネギ>>

☆各機関のホームページで調べよう

とよおか採れたて元気むら	http://www.toyooka-genkimura.co.jp
J A 遠州中央農業協同組合	http://jaenchu.ja.shizuoka.or.jp/pickup/crops/
ふじのくに静岡県公式ホームページ しずおか食セレクション 野菜	http://www.pref.shizuoka.jp/sangyou/
野菜情報サイト 野菜ナビ	http://www.yasainavi.com/