

今日の給食に使われているいわき産の食材に「〇」を付けて、それぞれどんな特長があるのか見てみよう!

<p>トマト</p>  <p>本市では、昭和40年代から栽培されるようになり、温暖で日照時間が長い気候を生かしたハウス栽培が盛ん。ブランドトマトに「サンシャイントマト」や「親バカトマト」等があり、主に10月～7月にかけて栽培・出荷されます。</p> <p>【主なメニュー：トマキムチ丼・チキントマトカレー】</p>	<p>山玉おくいも</p>  <p>山玉地区で「おくいも」といわれるじゃがいもは、6月～7月頃に収穫・出荷され、一般的なものよりも大きく、でんぶん質が多いため、煮崩れしにくく、ねっとりとした食感が特長です。</p> <p>【主なメニュー：肉じゃが・みそ汁】</p>
<p>ネギ (長ネギ・葉ネギ)</p>  <p>本市では、長ネギの栽培は100年以上前の明治初めから始まり、ほぼ一年中栽培され、県内でも有数の長ネギの産地。いわきねぎは、白根がまっすぐでほんのり甘いのが特長です。</p> <p>【主なメニュー：すき焼き・ねぎみそ】</p>	<p>いわきとっくり芋</p>  <p>昭和30年代、平下神谷赤沼地区で酒とっくりのような面白い形の山芋を改良して栽培が始まりました。11月～12月頃に収穫・出荷され、程よい粘りと、クセやアクが少なく食べやすいのが特長です。</p> <p>【主なメニュー：けんちん汁】</p>
<p>梨</p>  <p>本市では、明治初めから中期にかけて本格的に栽培が開始。光センサーにより厳選された「サンシャインいわき梨」は、地元市場でも高い評価を得ており、海外（ベトナム等）にも輸出されています。</p> <p>【主なメニュー：デザート（生食）】</p>	<p>大久じゅうねん</p>  <p>じゅうねん（エゴマ）は、昔からじゅうねん味噌や和え物、そうめんのつゆ等で親しまれてきました。黒種の大久じゅうねんは、含油量が白種よりも2～3割多く、油にも加工されています。</p> <p>【主なメニュー：じゅうねんあえ】</p>
<p>いちご</p>  <p>本市では、昭和20年代後半から栽培が始まり、ハウス栽培により冬から春にかけて収穫・出荷されます。福島県オリジナル品種の「ふくはる香」や新品種の「ゆうやけベリー」等が栽培されています。</p> <p>【主なメニュー：デザート（生食・マフィン）】</p>	<p>なめこ</p>  <p>広葉樹のおが粉から作った培地と、温度や湿度の徹底管理により、なめこの生育に適した環境で栽培されています。芯が太く、しっかりとした歯ごたえと濃い旨みが特長です。</p> <p>【主なメニュー：なめこ汁・なめこのコンソメスープ】</p>
<p>米</p>  <p>本市では、海沿いの平坦部から、標高の高い山間部まで、ほぼすべての地域で米が栽培されています。市内の平坦部のほとんどで栽培されている「コシヒカリ」は、日本人好みの強い粘りが特長です。</p> <p>【主なメニュー：主食】</p>	<p>しいたけ</p>  <p>おが粉から作る培地により、本来山影に育つ椎茸にとって快適な環境を最新設備で再現し、一般的な椎茸と比べて、長い生育日数でじっくり育てます。香り高く、肉厚でジューシーなのが特長です。</p> <p>【主なメニュー：みそ汁・煮物・炒め物】</p>
<p>かぼちゃ</p>  <p>本市で栽培される「黄色いハート」は、切り口がハートになるかぼちゃで「九重栗」という品種です。かぼちゃ本来の食味と、ホクホクとした強い甘味が特長で、7月～8月に旬を迎えます。</p> <p>【主なメニュー：かぼちゃのそぼろ煮・シチュー・ポタージュ】</p>	<p>エリンギ</p>  <p>杉のおが粉とふすま等から作る培地により、周年でボトル栽培されています。培養してから約40日程で収穫出来ます。シャキシャキとした歯ごたえが特長です。</p> <p>【主なメニュー：小松菜とエリンギのソテー・カレー】</p>
<p>さやいんげん</p>  <p>本市では、昭和46年から、主に中山間地域で米の代わりに栽培（転作）されるようになりました。昼と夜の寒暖差が大きいため、柔らかく甘いのが特長で、7月～9月頃に旬を迎えます。</p> <p>【主なメニュー：いんげんのごまよごし・煮物】</p>	<p>いちじく</p>  <p>本市では、生食用のいちじくが栽培され、9月～11月頃に収穫・出荷されています。主な品種の「樹井ドーフィン」は、大玉で甘味があるのが特長です。</p> <p>【主なメニュー：いちじく入りワインソース】</p>
<p>ピーマン</p>  <p>本市では、令和2年度より、中山間地域を中心にピーマンの栽培が広がりつつあります。7月～10月に旬を迎え、柔らかな食感と、加熱してもしっかりと肉厚感が特長です。</p> <p>【主なメニュー：チンジャオロース・野菜あんかけ】</p>	<p>ブルーベリー</p>  <p>本市では、近年、観光農園を中心にブルーベリーの生産者が増えており、新たな地域特産物として期待されつつあります。6月～8月頃に旬を迎えます。</p> <p>【主なメニュー：デザート（マフィン）・ジャム】</p>