

第3章 地場産物活用と食育

地産地消とは、地域で生産されたものを地域で消費する活動を通して、生産者と消費者を結び付ける取組です。学校給食に地場産物を活用することにより、地域の身近な食材を通して旬や産地について理解し、郷土食や行事食などの食文化を見直す機会となり、感謝の心と郷土愛をはぐくむことができる。

1 地元生産者との連携

只見町学校給食センターの取組

(1) 取組の概要

只見町学校給食センターでは、「食べる力」「感謝の心」「郷土・只見を愛する心」をはぐくむことを目標とし、地場産物や只見町に伝わる郷土料理を積極的に取り入れ、安心安全な手作り給食の提供に取り組んでいる。

地元農産物の活用については、主に地域にある朝日直売所（以下「直売所」とする）と会津よつば農業協同組合只見支店青空市場実行委員会（以下「JA」とする）に納品をお願いしている。年2回（7月、3月）直売所とJA、農家の方々、給食センターで集まり、地場産物推進会議を開催し、学校給食における地場産物利用の目的や意義、納品に際しての規格・留意点、農薬使用、支払方法などについて共通理解を図っている。農家の方々には、その年の作付け予定表を提出してもらい、毎月の献立作成に活かしている。また、①低・無農薬で安全性の高い野菜の栽培、②納入の時刻（午前8時半頃まで）や方法（土は少なく、大根などは葉を落とす）、③品種や大きさ（献立によって使用する品種を指定し、大きさもそろえる）について農家の方々をお願いをしている。

地場産物を利用することで、野菜への虫の付着や納品時の確認、野菜の洗浄など手間がかかるところもあるが、調理員の取組への理解と協力により可能となっている。

(2) 食に関する指導との関わり

毎日の給食について校内放送等で紹介する「給食アラカルト」では、その日使用した野菜の生産者を紹介し、給食指導では旬の食材を取り上げ、子どもたちに伝えている。また、町の各小学校では、農家の方々や給食物資納入者と会食する「ふれあい給食」を実施している。子どもたちは、農家の方々や納入者の方々へ感謝の気持ちを手紙等で伝え、農家の方々から野菜作りへの日々の思いを聞いて、食に関する関心を高めている。さらに、家庭へ配付する献立表には、只見町産の食材使用がわかるよう表記し、保護者にも地場産物を活用していることを知らせている。

(3) 今後に向けて

顔が見える給食づくりは、新鮮でおいしく栄養価の高い食事を提供できることであり、子どもたちの豊かな心と身体をはぐくむために重要である。長期的に地場産物の活用を継続できるよう、さらに地域との連携を図っていききたい。

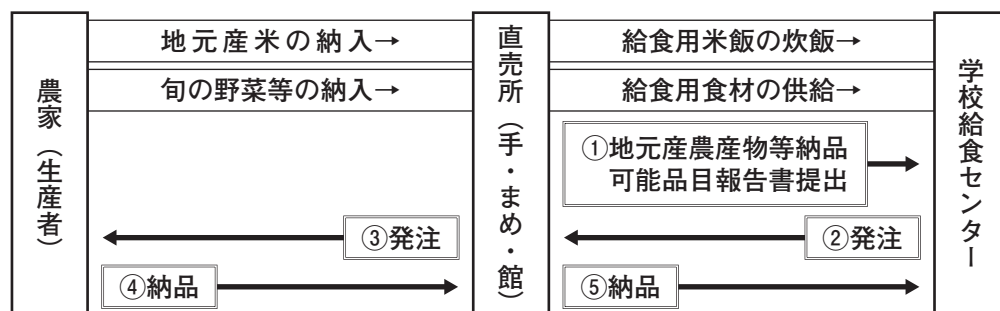


2 直売所（農産物）との連携

鮫川村学校給食センターの取組

(1) 取組みの概要

《供給体制》



給食に使用する米や野菜などの農産物は、できる限り地元のものを優先して使用している。直売所から毎月10日までに、翌月の上旬、中旬、下旬に納品可能な食材について「地場産農産物等納品可能品目報告書」の提出があり、地場産物を優先的に発注している。

規格・品質については、「野菜規格等チェック表」をもとに、大きさ、泥つきでない物、腐れのないものなど、食材ごとに指定している。粗悪な物があった場合は、返品・交換などの対応を行っている。

また、地場産物の使用の幅をひろげ、献立内容の充実につなげるため、学校給食センターで限られた時間内に調理ができないものや下処理に手間がかかるものなどについては、直売所に農産物の一次加工品などを依頼している。さらに、給食用米飯の炊飯業務についても、直売所に委託している。



○ 農産物の一次加工の例

ゆで大豆・青大豆、たけのこのあく抜き、鶏がらスープ、すりじゅうねん、炒りじゅうねん、冷凍インゲン、かぼちゃカット、里芋皮むき

(2) 食に関する指導との関わり

給食では、年間を通して地元産の米や野菜、豆腐や油揚げなどの加工品を使用し、毎月の献立表や給食時の放送資料で地場産物の紹介をすることで、地元食材への関心を高めている。

また、米や野菜など給食用食材の生産者と児童が会食する「食と農の交流会」を実施し、当日の献立は、村内産食材100%使用の給食を提供している。子どもたちは生産者と会食をしながら作物の生産や収穫の喜びなどについて話を聞き、給食と農業が密接に関わっていることを学んでいる。



さらに、学校の夏休み期間中を利用して、村の特産品である大豆を使った「大豆料理」、地元で作られる野菜を使った「野菜のおかず」などをテーマに、「給食レシピコンテスト」を実施し、子どもたちが考えた給食レシピは、実際に給食の献立として提供している。

(3) 今後に向けて

子どもたちが、食材が生産される過程に関心をもち、「食」の大切さや農業の役割、地域の食文化などに対する理解を深め、感謝の心や郷土愛をはぐくむことが大切と考えている。まずは、地元で生産される多彩な食材を理解してもらうために、直売所との連携をさらに強化し、「食」と「農」の結びつきを身近に感じる「旬菜旬食」「地産地消」の給食づくりを進めていきたい。

3 地元関係者(特に水産物関係者)との連携

新地町立新地小学校の取組

(1) 取組の概要

新地町教育委員会では、平成26・27年度は文部科学省「スーパー食育スクール」平成29・30年度・令和元年度は「つながる食育推進事業」の採択を受け、地場産物を活用した食育の課題解決の推進を図っている。詳細は新地町教育委員会ホームページを参照。

ア 地場産物の供給体制：①～④の実践

(ア) 学校給食安全管理体制の整備

市場でのモニタリング検査結果（不検出 ND）→流通

学校給食事前検査（不検出 ND）→使用

(イ) 直売所及び地元魚店・市場との連携

・ 献立作成時に活用できる地場産物及び魚種を確認し、町内小中学校に標準献立を配付する際に連絡事項として明記し、町内統一を図る。

・ JAの新地町農産物部会（にら・ねぎ・きゅうり・いちじく・空豆）の食材を学校給食に活用し、町の地場産物の啓発を図る。

(ウ) 新規地元産食材を使用する際は、食育広報紙「食育しんち」で知らせる。

(エ) 事後検査として、福島県学校給食モニタリング検査で安全性を可視化する。

イ 関係機関との連携

(ア) 福島県水産事務所から水産物モニタリング情報の提供や市場から放射性物質検査結果票を送付してもらい、「食育しんち」や町教育委員会ホームページで、地元水揚げ魚介類の安全性を伝える。

また新地町学校給食部会で、実際に市場や農水産物加工場で視察研修し、安全管理体制等の確認を行い、学校給食に提供している。

(イ) 福島県農林水産部の補助事業（学校給食等地産地消推進事業）を活用し、地場産物を活用した食育の実践をし、学校給食にも活用している。（「郷土料理：ほっきご飯を作ろう」等）

(2) 食に関する指導との関わり

ア 「生きた教材となる学校給食」を目指し、給食紹介の放送原稿「給食のひみつ」では地産地消の良さを伝え、学級では五感を通して、健康に良い食事について継続的に指導を行い、地場産物の知識や地産地消の良さの定着を図っている。

また「こがれいの唐揚げ給食」では、事前に上手な食べ方をビデオで指導し、給食後「こがれいの骨コンテスト」を実施し、郷土料理の食べ方の継承につなげている。

1年生は「空豆のさやむき」を行い、それをゆでて、学校給食に提供している。図書部とも連携し「そらめくんのベッド（なかやま みわ著）」の読み聞かせや絵本も展示している。2年生は「グリーンピースのさやむき」を行い、ご飯にして提供している。体験したことで「苦手な空豆や豆ごはんもがんばって食べてみよう。」という意欲につながっている。

イ 食育講座（地場産物を活用した調理実習）を実施し、地場産物を生かした健康に良い食べ方を児童や保護者に伝えるとともに、「感謝の心」「郷土愛」をはぐくむ。また4年生は新地町漁業協同組合女性部と漁業関係者の保護者の協力で、地元産小女子・たこ・にらを使ったチヂミ作り、6年生はほっきご飯作りを行った。その際漁業関係者の保護者にも協力いただいた。

(3) 今後に向けて

東日本大震災・原発事故による風評被害があり、特に地元水揚げの水産物活用が課題である。そのため町の学校給食安全管理体制を継続し、学校と地域や生産者及び関係機関と連携を図ることで、今後も地場産物を活用した食育の推進につなげる。それを先導者として啓発していきたい。



4 地元高等学校との連携(六次化商品の活用)

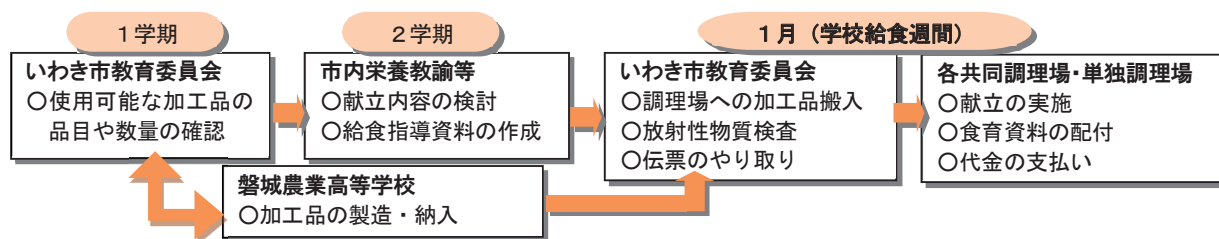
いわき市教育委員会の取組

(1) 取組の概要

いわき市では、教育委員会と市内共同調理場・単独調理場が協力して、地元の高等学校と連携した食育事業を行っている。その一つとして、毎年1月の学校給食週間に、福島県立磐城農業高等学校の食品流通科で製造した加工品（いわき市産トマトのジュースや梨ジャムなど）を使って「磐農オリジナル食材使用献立」を実施している。福島県立磐城農業高等学校はいわき市唯一の農業専門高等学校で、地元から「ばんのう（磐農）」と呼ばれ、以前から、いわき市産食材を使った六次化商品の開発や販売など、地元農業の活性化に取り組んでいる。小・中学生は、磐農生たちの取組を知り、献立を味わうことで、いわき市の農業や特産品の特徴、そのよさについての理解を深めている。

なお、この献立は、いわき市内の小中学校全校に提供されている。

〈実施までのフローチャート〉

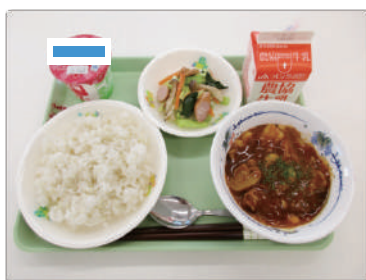


(2) 食に関する指導との関わり

毎年、学校給食週間中の献立実施日に合わせ、各学校へ給食指導資料を配付している。これまでの取組として、小学生児童と磐農生との交流会も開催してきた。子どもたちは、大人よりも身近である高校生との触れ合いを通じ、より興味を持って、いわきの農業や地場産物についての理解を深めることができるようである。

これらの取組もあり、児童生徒だけでなく教職員や保護者の献立への関心は高く、「献立でいわきサンシャイントマトのブランド名を覚えた。」「毎年、この献立を楽しみにしている。」という感想も多く寄せられている。給食に係る人々への感謝の心や地場産物への理解を促し、郷土愛をはぐくむよい機会となっている。

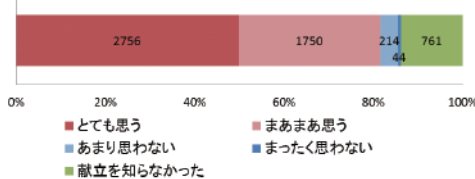
磐農特製トマトジュースを使った献立（磐農ビーンズシチュー）



給食指導資料



地場産物を使った献立はおいしいと思いますか？



約8割の児童生徒が地場産物を使った献立を「おいしい」と答えている。

〈いわき市教育委員会「食に関するアンケート」(平成30年実施)より〉

(3) 今後に向けて

これまで食育事業を進めるにあたっては、地場産物活用が目的ではなく、市全体の食育推進が図られるよう教育的効果を目的として行ってきた。その中で、磐城農業高等学校をはじめとして、地元JA等関係機関や生産者の方々との出会いと協力があり、結果的に地場産物の活用割合も伸びてきている。(平成30年度のいわき市の学校給食地場産物活用割合は5割を超えている。〈学校給食における地場産物活用状況調査結果より〉) 今後も、いわき市の地場産物とそれに携わる方々を魅力ある教育資源として活用し、学校給食の教育的効果を引き出すように取り組んでいきたい。

5 道の駅出荷組合との連携

国見町給食センターの取組

(1) 取組の概要

国見町給食センターでは、平成28年度に「食品ロスの削減」「地産地消の推進」の2つの社会的な課題をテーマに、これらの課題解決を目的として文部科学省の「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」に取り組んだ。

本事業では、福島大学則藤孝志特任准教授を委員長とする「社会的課題に対応するための学校給食の活用推進委員会」を設置し、課題解決のための研究に取り組んだ結果、2つのテーマのうち「地産地消の推進」の研究の成果としては、平成29年5月開業の道の駅に農産物を出荷するための組織である「国見町道の駅出荷組合」を核とした町内産農産物の供給体制を構築することで、学校給食の地産地消も大きな発展が期待できると結論付けられた。

本事業の研究の成果をもとに平成29年度より道の駅出荷組合と連携し、町内産農産物を定期的に納品してもらうことで、町内産農産物の使用割合は、平成27年度5.4%から平成30年度には32.8%と飛躍的に向上している。

(2) 食に関する指導との関わり

ア 毎月19日に「みんなで食べる国見の日」の実践

子どもたちが地域の食文化に関心を持ち、郷土への理解を深めるための教材となるよう給食では、『国見町食卓図鑑2016』を活用し、家庭や地域で受け継がれてきた国見町の家庭料理を提供している。いつ、どんな時に食べるのかなど放送指導し、国見町の食文化の伝承と理解の推進を図っている。

イ 児童生徒が考えた町の食材を使ったメニューの実践

子どもたちが地域の産業に関心をもち、農業などに従事している方々に感謝の気持ちを抱く機会となるよう給食では、児童生徒が考えた町の食材（道の駅の農産物直売所で並ぶ野菜や家族が栽培しているもの）を使ったメニューを実施している。町の食材の旬や産地など放送で指導し、地産地消の推進を図っている。

ウ 生涯学習課と保健福祉課との連携

食文化の継承や地場産物活用と健康課題解決のための減塩料理の推進を目的とした親子クッキング教室は、生涯学習課と保健福祉課と連携し役割分担しながら実施している。共通理解を図ることで町全体で一環した食育を推進している。

(3) 今後に向けて

国見町給食センターでは、子どもたちへの安心安全な給食の提供を最優先にしながら、国見町道の駅出荷組合と連携を強化し、町内産農産物や六次化商品などを学校給食に取り入れるなど地産地消の推進を図っていく。

また、食に関する指導の中で子どもたちが学校給食を通して、国見町の農業や食について理解を深め、『国見愛』をはぐくむ取組を推進していきたい。



6 行政（町産業振興課）との連携

小野町給食センターの取組

(1) 取組の概要

当センターでは、平成25年度より町産業振興課が主体となり「町内農産物を使った学校給食事業」・「水田農業振興事業」を通して地場産物活用を目的とした学校給食配当予算を確保し、町内農産物、米粉ならびに米粉パンの積極的活用に取り組んでいる。



(2) 食に関する指導との関わり

生きた教材となるよう年間献立計画に基づき、旬の地場産物を豊富に取り入れた給食を提供し、献立表で紹介するとともに当日の放送資料で生産者や食材の特徴、栄養価について紹介をしている。

また、生産者を訪問し、安全でおいしくかつ栄養価の高い農産物を生産するための土作りや肥料、消毒の様子などを取材し、食育だより等で伝えるよう工夫している。

学級活動においても、地場産物を教材として食の指導を行っている。その際には、食材を児童生徒に見せたり、生産者の思いや願いを伝えたりするなどして、地場産物への理解と感謝の心がはぐくまれるよう指導している。

さらに、福島県立小野高等学校との連携により、小野高校家庭クラブ考案の六次化商品「ミネラルトマトうどん「りこびんぴん」」を給食に使用し、小野高校生による特産品の紹介を中学校で行った。

これらの取組を通して、野菜嫌いが直ったり、給食を残さず食べたりする子どもが増え、家庭や地域の給食や地場産物への関心も高まった。

(3) 今後に向けて

現在、児童生徒と生産者との直接の交流の機会がないことから、地場産物を活用した給食に生産者を招待し、児童生徒との交流を図り、子どもたちの関心や食べ物に対する感謝の心、郷土を愛する心をより高めていく必要があると考える。

今日の献立

平成30年6月12日（火）小野町給食センター

主食…米粉パンのカリーブルストサンド 副菜…黒にんにくのサラダ
汁物…ドイツ風じゃがいものスープ その他…牛乳

今日は、クイズを用意しました。さて、今日の給食に使われている私は何でしょう。

ヒント1 私は、実は三重県生まれで、青森県で最も多く生産されています。

ヒント2 私には、抗酸化作用のある「レス-テリルシステイン」というポリフェノールが多く含まれています。

ヒント3 私は、小野町の特産品で、黒くてやわらかいドライフルーツの様な見た目、香りの食べ物です。

正解は・・・、「黒にんにく」でした。「黒にんにく」は、小野町では、平成26年に完成した特産品です。

「黒にんにく」見たことがある人はどのくらいいるでしょうか？クイズにもありましたが、黒にんにくの身は、その名の通り黒く、ねっとりとしていて、柔らかく、フルーティな香りが特徴です。また、この「黒にんにく」は、生のにんにくに一定の加熱・熟成を施して約3週間で出来上がります。

フルーティな香りが特徴ですので、にんにく特有の臭みはなく、カレーや、パスタ、サラダ、ヨーグルトなどに合うそうです。今日は、黒にんにくをペースト状にしてサラダのドレッシングに使いました。にんにくとは違った香りを楽しみながら食べてみてください。

—黒にんにく使用時の放送資料「スクールランチニュース」より—

7 行政（市教育委員会）との連携

喜多方市教育委員会の取組

(1) 取組の概要

喜多方市の基幹産業は農業であり、特産である米、アスパラガスやトマトなどをはじめ、学校給食に地元農産物を積極的に活用している。給食での地場産物活用は、熱塩加納地区の地元生産者が各自で給食のために野菜を育て、直接調理場に納品する体制から始まり、今では直売所を通して調理場に納める体制が整備され、現在も地場産物活用が高まっている。

学校給食で地場産物を使用するにあたり、保護者から給食の地場産物使用に理解を得ていることから、調理場では給食に使用する野菜や地元で納められる果物を優先して注文している。注文にあたって、栄養教諭等や調理員は地場産物の生育状況や収穫時期など情報をこまめに得るように努め、生産者や仲介役のJA 職員と綿密な打ち合わせを重ねている。

夏季休業中には、JA が開催する栽培圃場巡回指導に栄養教諭等や調理員、教育委員会が参加して圃場の様子を見学している。県農林事務所の指導員から害虫対策への具体的な指導等を目の当たりにし、生産者の栽培への意欲や工夫、苦労話を聞く機会になっている。栄養教諭等が作付けや生育の状況を直に見ることにより、献立や給食だよりの作成の参考になっている。



(2) 食に関する指導との関わり

学校給食における安全性の確保や給食を通じた感謝の気持ちを食べる子ども達やその保護者が理解を深めるため、生産者の顔が見える関係性を築く取組を調理場ごとに進めている。

調理場の中には、毎日生産者が納めた農産物を顔写真付きで展示する取組や給食の時間に給食で使用した地元農産物を子どもたちに紹介したり、他には、生産者の顔写真入りの地図を貼り出したりしているところもある。



また、教育委員会が生産者と児童の試食会を年に1回開催している。各調理場でも地元生産者との試食会を行っているが、市内の各生産者団体に呼び掛けし、生産者が児童との会食を通して子どもたちの感想を聞き、地場産物の給食への取り入れ方に理解を深める場となっている。その試食会では、児童が生産者へ感謝状や絵を手渡すなど気持ちを伝える場を学校が独自に企画している。



(3) 今後に向けて

生産者やその団体の協力や調理場の工夫等により地場産物の活用が着々と増えてきたが、まだまだ課題を抱えている。それらの各課題の解決へ向け、当市教育委員会では生産者、栄養教諭等や調理員が意見を出し合う検討の場を立ち上げる予定である。検討を重ねることで、地場産物の活用がより一層広がり、食育の取組についても充実することを期待している。

8 ふくしまからはじめよう。元気なふくしまっ子食環境整備事業 「ふくしまっ子ごはんコンテスト」

福島県教育委員会では、献立の作成、食材の準備、調理等のごはんを主食とした一連の食事作りを通して、生活習慣の改善や朝食摂取を基本とした望ましい食習慣の形成を図るとともに、自ら健全な食生活を実践する力（食べる力）の育成と、米を中心とした日本型食生活や地場産物について関心を高めることを目的として、平成20年度からこのコンテストを実施している。

テーマは「主食はごはん！わたしが作るアイデアごはん」とし、小学校下学年の部は、主食はごはんとし、主菜、副菜、汁物がそろった朝ごはん1食分の献立であること、さらに上学年の部は季節の食材や地場産物、地域の伝統料理等も参考にした1食分の献立であること、中学校の部では、主食はごはんとし、主菜と副菜を組み合わせたお弁当の献立となっている。

(入賞作品例)

令和元年度 小学校上学年の部 最優秀賞作品
「野菜たっぷり朝ごはん」
いわき市立中央台東小学校 6年
池田 篠さん



＜献立内容＞

- ・しらす納豆丼
- ・なすとみょうがのみそ汁
- ・たまご焼き
- ・夏野菜いため
- ・いんげんのおかかあえ

令和元年度 中学校の部 最優秀賞作品
「会津の伝統野菜んめえ弁当」
会津若松市立若松第三中学校 1年
佐々木望奈さん



＜献立内容＞

- ・高田梅のご飯
- ・会津地鶏のカレー揚げ
- ・車ふの甘辛焼き
- ・余蔭きゅうりと会津丸なすのみそいため
- ・金山かぼちゃのきんとん
- ・ぶどう
- ・そえ野菜（ミニトマト・レタス）

(保護者の感想から一部抜粋)

- とても偏食な娘でしたが「自分で作った朝ご飯」をきっかけに食材のおいしさを知り、苦手だった夏野菜を一気に克服することができました。食を通じて広い世代で家族の絆も深まったように思います。
- 学校の授業で郷土について学ぶ時間があり、給食でも地産地消に取り組んでいただき、関心を持つことができたと思います。出来上がった料理を家族のみんながおいしく食べている様子を見て、とても嬉しそうで、料理する楽しみをわかってくれたことが親としては満足です。

ふくしまの農林水産物産地マップ



(平成22年3月31日現在)

ふくしま農林水産物カレンダー

品 目	主要産地	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
		上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
穀類	米												
	大豆												
	麦												
	そば												
エゴマ（じゅうねん）													
果菜類	ぎゅうり												
	トマト												
	ミニトマト												
	いちご												
野菜類	ピーマン												
	なす												
	カボチャ												
	さやいんげん												
まめ類	さやえんどう												
	スナップえんどう												
	グリーンピース												
	とうもろこし												
豆類	えだまめ（もぎ）												
	にら												
	アスパラガス												
	ブロッコリー												
葉菜類	ねぎ												
	ほうれんそう												
	しゅんぎく												
	みつば												
雑穀類	キャベツ												
	ミズナ												
	だいこん												
	ヤーコン												
その他の野菜	ばれいしょ												
	ナガイモ												
	たらの芽												
	あさつき												
果実（まも）	みかん												
	モロヘイヤ												
	つるむらさき												
	葉ねぎ												
果実（まも）	もも（晩夏）												
	もも（白鳳）												
	もも（あかつき）												
	もも（川中島白桃）												
果実（まも）	もも（ゆうぞら）												
	もも（ゆうぞら）												
	もも（ゆうぞら）												
	もも（ゆうぞら）												

＜「ふくしまの農林水産物」福島県農林水産部 農産物流通課＞

ふくしま農林水産物カレンダー

品 目	主要産地	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
		上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
野菜類	なし（幸水）												
	なし（豊水）												
	なし（二十世紀）												
	りんご（さんざ）												
野菜類	りんご（つがる）												
	りんご（デリジャス赤）												
	りんご（ジョナゴールド）												
	りんご（陽光）												
野菜類	りんご（王林）												
	りんご（ふじ）												
	あんほ柿												
	かき（金澤身不知）												
その他の野菜	ぶどう（あけぼの）												
	ぶどう（巨峰）												
	ぶどう（高尾）												
	柿												
その他の野菜	おうとう												
	西洋なし（ラ・フランス）												
	ブラム（大石早生）												
	ブラム（シルダム）												
いちじく	いちじく												
	箱崎がすみそう												
	トルコギキョウ												
	さくら												
花き類	もも												
	ユキヤナギ												
	きく												
	スプレーぎく												
花き類	りんどう												
	ストック												
	新築ゆかり												
	カラー												
花き類	シクラメン												
	ポインセチア												
	生しいたけ												
	原木なめこ												
菌類	なめこ（福島N2号）												
	エリンギ												
	ハタケシメジ												
	ひらたけ												

ふくしま農林水産物カレンダー

品 目	主要産地	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
		上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
農産物	ぶなはりたけ												
	むきたけ												
畜産物	福島牛												
	会津地鶏												
	川豚(ふくしま豚)												
	川俣町												
	うつくしまエゴマ豚												
	喜多方市、泉崎村												
	県産牛乳・乳製品												
	県内全域												
	はちみつ												
	県内全域												
水産物	サンマ												
	いわき市												
	相模地方、いわき市												
	ヒラメ												
	相模地方、いわき市												
	メヒカリ												
	相馬市、いわき市												
	ホッケガイ												
	相模地方、いわき市												
	コウナゴ												
	相模地方、いわき市												
	カレイ類												
	相模地方、いわき市												
	ズワイガニ												
	相馬市												
	カツオ												
	いわき市												
	ウニ												
	相馬市、いわき市												
	アンコウ												
	相馬市、いわき市												
	サケ												
	相模地方												
	アイナメ												
	相模地方、いわき市												
	ヒラツメガニ												
	相模地方、いわき市												
	毛ガニ												
	相馬市、いわき市												
	アワビ												
	いわき市												
	あさり												
	相馬市												
	青ノリ (バラ干し)												
	相馬市												
加工品	コイ (養殖)												
	県中												
	イワナ (養殖)												
	会津												
	ニジマス (養殖)												
	県南、南会津												
	会津若松市												
	会津若松市												
	会津丸 (なす)												
	会津若松市												
加工品・小物	アザケ大根												
	金山町												
	麩(タマナギ)												
	会津若松市、喜多川町												
	阿久津ネギ												
	郡山市阿久津地区												
	唐冬菜												
	福島市												
	密岩カブ												
	南会津町密岩												
加工品・小物	アザミゴボウ												
	会津坂下町立川集落												
加工品・小物	綿織立ち												
	会津若松市												

＜「ふくしまの農林水産物」福島県農林水産部 農産物流通課＞

福島の郷土料理



その他の地場産物を使った郷土食・行事食

【会津地方】

打ち豆料理
ことじ
身欠きニシンの
山椒漬け
柿の白和え

【中通り地方】

阿武隈汁
引き菜炒り
ざくざく
鯉料理
みそかんぷら
じゅうねんよごし

【浜通り地方】

こがれいの唐揚げ
たこ料理
目光の唐揚げ
鯉の焼き浸し
八杯汁