

## 地場産物を活用した岡山県学校給食会取扱物資の特色・文化等

NO	物資名	主産地	特色・文化等
1	学校給食用COCOROパン (胚芽米入り)	岡山県	岡山県産中力粉に岡山県産巨大胚芽米を練りこんだ学校給食用に開発された特殊パンです。 ◆巨大胚芽米「COCORO」 平成18年に品種登録され、「はいいぶき」と名付けられた巨大胚芽米を全国にさがかけて津山地域で栽培が始められました。心身の健康を願って「COCORO」というオリジナルネームがつけられました。 通常のお米に比べ胚芽部分が2～3倍の大きさを持っており、GABA(ギャバ)の生成能力が高く、ビタミンEや食物繊維を多く含んでいます。
2	強化白麦	岡山県	岡山県産大麦を使用しています。また、100g中にビタミンB1を1.2mg・ビタミンB2を0.5mg強化しています。黒いすじの部分で2つに切りにしたものを、繊維を切断し食べやすくするために圧ペンして平にした精麦です。精白したものでも、精白米に比べて10倍以上の食物繊維を含んでおり、大麦と米をいっしょに炊いた麦ご飯を食べれば、簡単に食物繊維が摂れます。大麦には、野菜には少ない水溶性食物繊維が多く含まれます。このように、大麦は、食物繊維を豊富に摂ることができる優れた食品です。
3	切断無圧ぺん精麦	岡山県	岡山県産大麦を使用しています。食べやすくするために、麦を切断してお米の粒に似た形の精麦です。精白米に混ぜて炊いても麦が入っていることが気になりません。 ◆大麦は、精白したものでも、精白米に比べて10倍以上の食物繊維を含んでおり、大麦と米をいっしょに炊いた麦ご飯を食べれば、簡単に食物繊維が摂れます。大麦には、野菜には少ない水溶性食物繊維が多く含まれます。このように、大麦は、食物繊維を豊富に摂ることができる優れた食品です。
4	岡山っ子こめこパン	岡山県	世界の食料事情の中における日本の食料問題や食生活のあり方を真剣に考えることが求められている。学校給食において、地域の食べ物を中心とする伝統的な食文化を守ることや、食を大切に育てる「生きた教材」としていただくために、岡山県産のコメを岡山県内の工場加工した米粉を全てのパンに20%配合し、さらにおいしさを増す研究を加え学校給食用に開発いたしました。 岡山の子どもたちに食べて欲しいとの願いを込めて「岡山っ子こめこパン」と名付けました。
5	もち(岡山県産ヒメノモチ使用)	岡山県	もち(岡山県産ヒメノモチ使用)は、真庭郡新庄村を中心に栽培された「岡山県産ヒメノモチ」を使用しています。真庭地方は、旭川の源流が流れ昼夜の温度差が大きく、粘り強い特色をもつ「ヒメノモチ」の栽培に適した、全国でも有数な産地です。

NO	物資名	主産地	特色・文化等
6	アルファー化玄米	岡山県	<p>アルファー化玄米は、水に浸し発芽直前の状態にした玄米に、熱した蒸気と高周波を最適な組み合わせで照射しアルファー化しています。栄養素、繊維質などは全く傷ついておりません。(約1%の発芽した玄米がはいっています)</p> <p>◆玄米は栄養価が高く、米糠・胚芽には40種以上の栄養素や繊維質が含まれています。いろいろな方法でこれを食そうと試みられてきましたが、玄米食は定着しませんでした。その原因は「圧力釜で炊かないといけないという炊飯方法の煩わしさ」「食感が悪く消化が悪い」という2点に尽きます。この問題点を全て解決するため「発芽“直前”玄米」が開発されました。玄米の状態でも最も生命力が強くなるのが、発芽直前の時です。それは即ち玄米が最も栄養価が高く、美味しい状態であると言えます。</p> <p>お米が炊いたり蒸したりすることで柔らかく・美味しく・消化吸収が良くなるのは、β状態のお米のでん粉が水と熱を加えられることでα化するため、α化度が高いほど米の食味・艶・消化吸収率が高くなります。</p>
7	巨大胚芽米COCORO	津山地域	<p>平成18年に品種登録され、「はいいぶき」と名付けられた巨大胚芽米を全国にさががけて津山地域で栽培が始められました。心身の健康を願って「COCORO」というオリジナルネームがつけられました。</p> <p>通常のお米に比べ胚芽部分が2～3倍の大きさを持っており、GABA(ギャバ)の生成能力が高く、ビタミンEや食物繊維を多く含んでいます。</p>
8	岡山県産もち麦	岡山県	<p>瀬戸内海と九州北部の主に水不足の地域を中心に、昭和初期まで広く耕作され、自家用としてもち米のかわりに使っていたことから「もちむぎ」「ダンゴムギ」と呼ばれたり、穂や粒の色から「スミレモチ」と呼ばれたりしていました。栽培の難しさから、次第に作付されなくなり、一時は途絶えてしまったこともありましたが、品種改良され笠岡の干拓地で復活しました。</p>
9	岡山県産米粉	岡山県	<p>岡山県産米を岡山県の工場で600メッシュの米粉にしました。</p>
10	岡山県産丸じゃがいも	瀬戸内市	<p>瀬戸内市で収穫された秋作、丸じゃがいもを1月～2月の間取扱いをします。品種にはデジマ、オオジロ、アンデス赤があります。</p> <p>◆デジマ：江戸時代に外国への窓口であった長崎の出島にちなんで「デジマ」と命名されました。</p> <p>◆オオジロ：昭和29年(1954)に「ばれいしょ農林5号」として登録され「オオジロ」と命名されました。</p> <p>◆アンデス赤：岡山県牛窓町のばれいしょ採種農家が、在来種として栽培を繰り返し、維持してきたものが、一部の市場で「アンデス赤」という名称で好評を博しました。岡山県では、平成2年(1990)3月に本品種の地域特産化を図る計画を策定しました。</p>
11	すりおろし山の芋	岡山県	<p>岡山県産の山の芋(つくね芋)を皮をむいてすりおろしています。</p> <p>山の芋は、ヤマノイモ科ヤマノイモ属のつる性多年草でヤマイモ(山芋)、ジネンジョ(自然生、自然薯)とも呼ばれます。</p>

NO	物資名	主産地	特色・文化等
12	岡山県産金山時味噌	岡山県	岡山県産の裸麦をを使い、生醤油と水飴で甘口のおかず味噌に仕上げました。 ◆裸麦:オオムギの品種のうち実が皮から容易に離れ、揉むだけで皮が剥けてつるつるした実が取り出せる品種群のことをいいます。揉んでも皮が剥がれない品種群はカワムギ(皮麦)といっています。 ◆裸麦の栽培品種のほとんどは穂に小花が6条ずつ並んでつく六条オオムギで、穂に小花が2条ずつ並んでつく二条オオムギ(主にビールの原料になるのでビールムギとも呼ばれる)の栽培品種は大半がカワムギです。
13	岡山県産脱臭大豆	岡山県	岡山県産脱臭大豆は、熱風を使用して低温長時間で焙煎(きな粉は短時間焙煎)することにより、きな粉の焙煎臭がしない大豆本来の香りを出すように工夫し、様々な料理に使ってもきな粉のにおいが邪魔をしないようにしたものです。 きな粉は連続生産できますが、脱臭大豆は、原料の違いにより加工方法(温度、時間、湿度等)を調整するためバッチ式の生産しかできません。
14	岡山県産大豆	岡山県	岡山県産大豆は、ほぼ県全域で栽培されていますが特に津山市・玉野市周辺、総社・矢掛地区で多く栽培されています。 県推奨品種の「さちゆたか」「トヨシロメ」が主に栽培され、この中から食べやすいサイズを厳選しております。 ◆大豆は「畑の肉」と呼ばれるだけあって、タンパク質の含有量は牛肉よりも多く100g中に35g~40gも含まれています。しかも成長発育に必要なリジンというアミノ酸が豊富に含まれていることも特徴の一つで大豆の栄養豊かなことは数多い豆のなかでも一番です。
15	県学給ローストおかやま黒まめ	岡山県	岡山県の黒大豆(丹波黒種)は、昼夜の気温差の大きい、自然豊かな気候風土の中で最高級の作物が育つ県中北部を中心に栽培されています。昭和45年ごろから栽培が始まり、全国第二位の生産量(平成21年)を誇っています。岡山県では、「おかやま黒豆」としてブランド化を推進しています。黒豆はビタミンB1が大豆より多く、黑色素(アントシアニン)は鉄に反応すると独特の黒色を出します。 ◆また、おせちの黒豆はまめまめしく暮らせるようにという願いが込められています。
16	テンペ	岡山県(大豆)	岡山県産大豆をテンペ菌で発酵させました。 テンペは、煮た大豆をハイビスカスなどの葉の表面に付着しているテンペ菌(クモノスカビ)で発酵させたインドネシアの伝統的無塩発酵食品です。形は、大豆一粒一粒が白い菌糸で固まったケーキ状のもので、ほんのり甘いクリにも似た風味で「大豆のカマンベール チーズ」と呼ばれています。生の発酵食品なので、常温に置くと発酵が進み腐敗してしまいます。マイナス18~20℃以下の冷凍庫で保存し、料理する30分~1時間程度前に冷凍庫から出しておくと、切ったり、ほぐしたりと、料理がしやすくなります。
17	冷凍豆腐(ダイスカット)岡山県産1kg	岡山県(大豆)	岡山県産大豆を使い、生豆腐の製造技術をそのまま生かして、豆腐の冷凍を可能にしました。ダイス状にカットしたので、調理の時にカットの工程が必要なく、衛生的に大量調理が可能です。 冷凍時薄黄色、解凍後乳白色、解凍後生豆腐の食味食感を保ちます。

NO	物資名	主産地	特色・文化等
18	味付乾燥くろ豆	岡山県 (大豆)	<p>国産黒豆丹波種(岡山県産)を使用し、黒豆のわれや欠けがなくに上がるように加工してあります。</p> <p>◆岡山県の黒大豆(丹波黒種)は、昼夜の気温差の大きい、自然豊かな気候風土の中で最高級の作物が育つ県中北部を中心に栽培されています。昭和45年ごろから栽培が始まり、全国第二位の生産量(平成21年)を誇っています。岡山県では、「おかやま黒豆」としてブランド化を推進しています。黒豆はビタミンB1が大豆より多く、黒色素(アントシアニン)は鉄に反応すると独特の黒色を出します。</p> <p>◆また、おせちの黒豆はまめまめしく暮らせるようにという願いが込められています。</p>
19	真備産たけのこ	岡山県	<p>真備産たけのこの生産は、江戸時代にさかのぼります。</p> <p>柔らかく、甘みがあり、アクが少ないのが特徴です。その秘密は、たけのこを育てるのに最も適した粘土質の赤土にあります。粘土質の土は空気をとおしく、生育中に空気に触れないため、アクが出にくくなります。保水性の高い重い土により、土中で水分をたっぷり含みながらゆっくり育つため、みずみずしくて柔らかいたけのこになります。</p>
20	県学給 牛窓冬瓜シロップ漬 (ダイスカット)	岡山県	<p>牛窓産の冬瓜を1.5cmにカットしてシロップ漬加工しました。</p> <p>◆牛窓冬瓜 とうがんは、岡山県南の瀬戸内沿岸地域の特産です。出荷時期は6月から10月で特に7月から8月がピークとなる夏の野菜です。</p> <p>夏に収穫しても冬まで保存が可能で「冬」でも食べられる「瓜」なので「とうがん」と名付けられたと言われています。</p>
21	藤田産たまねぎ	岡山市	<p>岡山市藤田地区で、収穫された玉ねぎ肉厚で甘みののあるのが特徴で、早生種のひろまる、七宝早生7号、ターザン、晩生種もみじ3号があります。</p> <p>明治から昭和の児島湾干拓事業で誕生した広大な水田地帯で、稲作の農閑地で栽培し、晩生種のもみじ3号は、6月上旬から収穫が始まり、7月上旬からは、本会の冷蔵庫で保管して12月頃まで供給しています。</p>
22	花切大根	岡山県 南西部	<p>岡山県南西部(倉敷市やその周辺)の丘陵地で栽培された旬の秋大根を、一年中で一番寒い冬期に、縦割りにして天日で約一ヶ月間かけて自然乾燥して、割干大根(ねじ干大根)が作られます。その割干大根を1.5mm~2.0mm厚に切断加工します。その断面が桜の花びらの形に似ていることから名付けられた『花切大根』には、大根の成分が濃縮されて多く含まれています。</p>
23	真備産ニューピオーネ(M)	岡山県	<p>岡山県産(県北)のニューピオーネを缶詰にしました。</p> <p>◆岡山では、明治時代から様々なぶどうを栽培してきました。加温栽培の技術は、ニューピオーネの栽培にも生かされ、4月から8月の早い時期に出荷され、昼夜の温度差を利用した無加温のニューピオーネは9月から11月にかけて出荷されます。</p> <p>種なしの品種、ニューピオーネは、巨峰と英国産カノンフォールマスカットの交配で誕生しました。岡山県が奨励し、生産量、出荷量とも全国一位を誇っています。</p>

NO	物資名	主産地	特色・文化等
24	冷凍ニューピオーネ岡山県産 (1粒入)	岡山県	岡山県産(真備産)のニューピオーネを1粒包装にして冷凍しました。 ◆岡山では、明治時代から様々なぶどうを栽培してきました。加温栽培の技術は、ニューピオーネの栽培にも生かされ、4月から8月の早い時期に出荷され、昼夜の温度差を利用した無加温のニューピオーネは9月から11月にかけて出荷されます。 種なしの品種、ニューピオーネは、巨峰と英国産カノンフオールマスカットの交配で誕生しました。岡山県が奨励し、生産量、出荷量とも全国一位を誇っています。
25	(ホワイト) (ブラウン) マッシュルーム	岡山県	和名ではツクリタケと呼ばれ、日本では、ヨーロッパから導入された食用栽培種が栽培されています。 本会取り扱いのマッシュルームは、機械化された堆肥製造システムや発酵管理システム等コンピュータ制御の整ったファーム(農場)で生産されています。 マッシュルームは、出荷前に「洗う」ことにより、水分を吸収して品質劣化が早まるため、「無洗」のものを取り扱い鮮度と香りを保つようになっています。
26	岡山県産乾椎茸スライス 10 0g	岡山県	乾しいたけは、クヌギ、コナラなどの原木で栽培された生しいたけを熱風で乾燥して作ります。 岡山県の乾しいたけの生産量は、全国で第10位(平成21年)です。 原木栽培は、収穫までに2年程度を要し、手間がかかりますが、厚みがあり味の濃いしいたけが取れます。 乾しいたけを調理前に1~2時間天日に当てることによってビタミンDの量を増加させることができます。
27	手巻きのり(岡山県産)	岡山県	岡山県産の海苔は、三大河川の豊富な栄養域により、品質のよい海苔が東は日生町から西は笠岡市までの広範囲で養殖され、生産高は全国で10位くらいに位置し、岡山県の重要な水産業となっています。こののりを手巻き用に加工しました。 ◆海苔は、葉っぱから孢子が出て、夏の間、牡蠣殻の中に糸状体と呼ばれるトンネルを掘って過ごし、秋になると海苔の種を海苔網につけ、11月後半には成長した葉っぱを刈り取って製品にします。 ◆海苔の歴史は古く、日本で最初の法律書である大宝律令(701年)には、租税として納められ29種類の海産物の内、海藻は8種類で、中でも海苔は高級品であったといわれています。この大宝律令が施行されたのが2月6日であったところから、この日が「海苔の日」に制定されました。 ◆現在の海苔業界の基盤が築かれたのが江戸時代で、海苔は江戸の特産品として庶民にも親しまれるようになりました。中期になると、四角い板海苔が登場し、海苔巻きが大流行して屋台寿司が登場しました。

NO	物資名	主産地	特色・文化等
28	焼のり全形(岡山県産)	岡山県	<p>岡山県産の海苔は、三大河川の豊富な栄養域により、品質のよい海苔が東は日生町から西は笠岡市までの広範囲で養殖され、生産高は全国で10位くらいに位置し、岡山県の重要な水産業となっています。こののりを手巻き用に加工しました。</p> <p>◆海苔は、葉っぱから孢子が出て、夏の間、牡蠣殻の中に糸状体と呼ばれるトンネルを掘って過ごし、秋になると海苔の種を海苔網につけ、11月後半には成長した葉っぱを刈り取って製品にします。</p> <p>◆海苔の歴史は古く、日本で最初の法律書である大宝律令(701年)には、租税として納められ29種類の海産物の内、海藻は8種類で、中でも海苔は高級品であったといわれています。この大宝律令が施行されたのが2月6日であったところから、この日が「海苔の日」に制定されました。</p> <p>◆現在の海苔業界の基盤が築かれたのが江戸時代で、海苔は江戸の特産品として庶民にも親しまれるようになりました。中期になると、四角い板海苔が登場し、海苔巻きが大流行して屋台寿司が登場しました。</p>
29	青のり粉(糸・上)	岡山県	<p>青のり粉(糸・上)の原藻はアオサ科アオノリ属スジアオノリで、これを洗浄・乾燥し粉末にしたものです。主に吉井川河口域及び旭川の影響を受ける九幡地区で生産されたすじ青のりを使用しています。</p> <p>◆すじ青のりは淡水の影響の多い静かな内湾に多く発生します。岡山県は吉井川・旭川・高梁川と3大川に恵まれ、これらの河口域はすじ青のりの生育に極めて適した所となっております。</p> <p>生育には天然の岩や砂地に生育するものを採取する天然物と、黒い海苔と同様に網にタネを植えつけ生長させて採取する養殖物と2通りの生育方法があります。</p> <p>近年は河川状況の変化(護岸工事や埋め立て、水質汚染等)により天然物が減り、養殖による生産が圧倒的に多くなって来ております。</p> <p>品質的にも天然採取物は草質がやや硬く異物の混入も多いが、養殖物は草質が柔らかく口とけも良く緑色も鮮やかで異物の混入も少ないのが特徴です。</p> <p>◆一方、同じく『青のり粉』の名称で流通しているもののなかにアオサ科アオサ属アオサ又はヒトエグサを原藻とした(一般にバンド粉又は巾広と呼ばれるもの)ものがあり、価格は数倍の違いがあり、アオサ・ヒトエグサを原藻とした製品は「青粉」又は「あおさ加工品」「ひとえぐさ加工品」と表示するよう改善指導がされています。</p>
30	味付のり(岡山県産)	岡山県	<p>岡山県産の海苔は、三大河川の豊富な栄養域により、品質のよい海苔が東は日生町から西は笠岡市までの広範囲で養殖され、生産高は全国で10位くらいに位置し、岡山県の重要な水産業となっています。こののりを手巻き用に加工しました。</p> <p>◆海苔は、葉っぱから孢子が出て、夏の間、牡蠣殻の中に糸状体と呼ばれるトンネルを掘って過ごし、秋になると海苔の種を海苔網につけ、11月後半には成長した葉っぱを刈り取って製品にします。</p> <p>◆海苔の歴史は古く、日本で最初の法律書である大宝律令(701年)には、租税として納められ29種類の海産物の内、海藻は8種類で、中でも海苔は高級品であったといわれています。この大宝律令が施行されたのが2月6日であったところから、この日が「海苔の日」に制定されました。</p> <p>◆現在の海苔業界の基盤が築かれたのが江戸時代で、海苔は江戸の特産品として庶民にも親しまれるようになりました。中期になると、四角い板海苔が登場し、海苔巻きが大流行して屋台寿司が登場しました。</p>

NO	物資名	主産地	特色・文化等
31	県学給のり佃煮(岡山県産のり使用)	岡山県	<p>岡山県産の海苔は、三大河川の豊富な栄養域により、品質のよい海苔が東は日生町から西は笠岡市までの広範囲で養殖され、生産高は全国で10位くらいに位置し、岡山県の重要な水産業となっています。こののりを風味たっぷりに炊き上げました。</p> <p>◆海苔は、葉っぱから胞子が出て、夏の間、牡蠣殻の中に糸状体と呼ばれるトンネルを掘って過ごし、秋になると海苔の種を海苔網につけ、11月後半には成長した葉っぱを刈り取って製品にします。</p> <p>◆海苔の歴史は古く、日本で最初の法律書である大宝律令(701年)には、租税として納められ29種類の海産物の内、海藻は8種類で、中でも海苔は高級品であったといわれています。この大宝律令が施行されたのが2月6日であったところから、この日が「海苔の日」に制定されました。</p> <p>◆現在の海苔業界の基盤が築かれたのが江戸時代で、海苔は江戸の特産品として庶民にも親しまれるようになりました。中期になると、四角い板海苔が登場し、海苔巻きが大流行して屋台寿司まで登場し、まさに江戸時代のファーストフードであった訳です。</p>
32	かなぎちりめん	瀬戸内市(牛窓)	<p>岡山の独特の漁法に、下津井海域の潮流を利用したバツシャ網漁(袋待網漁業)と、牛窓の「こぎ船」2艘が網を曳き、「て船」という運搬船計3艘1組で行う漁があります。</p> <p>このかなぎちりめんは、牛窓の沖で「こぎ船」が漁獲した鮮度のよいカナギ原料を前浜の工場に持ち帰り、直ちにボイルしちりめん加工したものです。</p> <p>◆カナギの正式な名前(和名)はイカナゴと言います。晩秋から冬にかけて、生まれた稚魚を“新子”と呼び、瀬戸内海では2月末から5月頃までの体長3cm前後が最も美味しいといわれています。</p> <p>この頃に獲れた鮮度のよい新子を明石・神戸の家々では「くぎ煮」という佃煮にするのが春の風物詩となっています。</p> <p>◆カナギの「カナ」は、糸のように細いものの意、「ギ」はさかなを表す接尾語です。主に九州北部から瀬戸内で使われている様です。他ではコオナゴ(小女子)、メロード(女郎人)と呼ばれています。</p> <p>カナギは、暑さが苦手なようで、夏になると砂に潜り夏眠し、水温が下がる秋口に活動を再開します。</p>
33	干しアミ(上)	瀬戸内市(牛窓)	<p>原魚はサクラエビ科アキアミ属アキアミでエビの仲間です。南極海で大量に漁獲されたり、クジラの食用にもなるオキアミ類とは区別されます。</p> <p>牛窓の前浜で漁獲され短時間で水揚げして、機械化された工場が無添加・無着色で乾燥し、鮮度が良く風味の良いのが特徴です。</p> <p>◆アミの日本での主な産地としては、備讃瀬戸・周防灘・有明海・富山湾等で生産期は11月初旬から翌年2月位までで、年により、また気象や海況により前後し、それにより漁獲量も変動します。</p> <p>◆アミは古くから塩漬けにして漬けアミ・アミの塩辛として利用されてきました。</p>
34	ままかり	岡山県	<p>漁師がこの魚を初めて釣って食べた時、余りのおいしさに自分の船のお櫃を空にするまで食べ尽くし、隣の船から飯(まま)を借りて食べたところから「ままかり」と名付けられた岡山の方言が、全国的な名前になった特異な例です。このことは、江戸時代末期の幕閣の成島柳北の随筆に見られます。和名を'さっぱ'といい、ニシンの仲間、コノシロと近縁です。岡山県では、県全域でとれ、主に定置網、刺し網で水揚げされます。</p>

NO	物資名	主産地	特色・文化等
35	上乾ソフトちりめん(岡山県産) 500g	岡山県	牛窓沖で漁獲されたシラス(カタクチイワシの稚魚)を前浜の加工場で塩のみで茹でてちりめん加工しています。 ◆ちりめんを漢字で書けば、「縮緬」。 ちりめんを平らに広げて干した様子が、細かなしわを持つ絹織物の縮緬に似ているところから名前がついたと言われています。 乾燥の度合いによって名前がかわり、釜でゆで上げ、乾燥をしていない製品を「釜揚げちりめん」、軽く乾燥したものを「太白ちりめん」そして乾燥が進むにつれて中乾～上乾～バリ乾といいます。
36	上乾ソフトかえり(牛窓産)	岡山県	牛窓沖で漁獲されたカエリを前浜の加工場で塩のみで茹でてちりめん加工(水分:25%～35%程度)しています。 シラスとは、カタクチイワシ・マイワシ・イカナゴ・ウナギ・アユ・ニシンなど、体に色素がなく白い稚魚の総称 ◆稚魚の体型から親魚の体型に変態することを「返り」といいます。変態してからの「ちりめんじゃこ」を「返りちりめん」といいます。返りちりめんは、親魚(カタクチイワシ)と同じ体型をしており鱗もあります。
37	太白ちりめん	岡山県	牛窓沖で漁獲されたシラス(カタクチイワシの稚魚)を前浜の加工場で塩のみで茹でてちりめん加工しています。 シラスとは、カタクチイワシ・マイワシ・イカナゴ・ウナギ・アユ・ニシンなど、体に色素がなく白い稚魚の総称 ◆ちりめんを漢字で書けば、「縮緬」。 ちりめんを平らに広げて干した様子が、細かなしわを持つ絹織物の縮緬に似ているところから名前がついたと言われています。 乾燥の度合いによって名前がかわり、釜でゆで上げ、乾燥をしていない製品を「釜揚げちりめん」、軽く乾燥したものを「太白ちりめん」そして乾燥が進むにつれて中乾～上乾～バリ乾といいます。
38	いかなご	岡山県	牛窓沖で漁獲されたイカナゴ(カナギ)を前浜の加工場で塩のみで茹でていかなごちりめん加工しています。 ◆イカナゴは、スズキ目 イカナゴ科の魚類。呼び名は地方によって様々で、稚魚は東日本で「コオナゴ(小女子)」、西日本で「シンコ(新子)」といわれています。
39	かつお角切 1kg	国内	清水、焼津港で水揚げされた北太平洋産の船内凍結原料を使用して角切りに仕上げました。 ◆日本の太平洋岸に生息するカツオは、夏に黒潮と親潮とがぶつかる三陸海岸沖あたりまで北上し、秋に親潮の勢力が強くなると南下する。夏の到来を告げるその年の初めてのカツオの水揚げを「初鰹」と呼び、南下するカツオは「もどり鰹」と呼ばれる。
40	チヌ切身(下津井産) 30g	岡山県(下津井)	タイ科の海水魚。クロダイの異称。全長約40センチ。形はマダイに似る。体色は暗灰色で、幼魚には7本の暗色の横帯がある。性転換をし、全長約20センチまでは雄で、成長するにつれて雌になる。ほぼ日本各地の沿岸に分布。ちぬ。ちぬだい(茅渟鯛)。
41	岡山県産小あじ(でん粉付) 1kg	岡山県	日生、牛窓産の小あじ(マアジ)の頭部と腹をカットし、でん粉をまぶしました。 小あじですので、ゼンゴ(稜鱗:体側の側線上にある鋭い突起)を取り除いていませんが、油で揚げ、南蛮漬けにすることで、骨も丸ごと食べることができます。 ◆鱈:アジの一番おいしい季節が旧暦の3月なので、数字の参が使われたという説があります。



NO	物資名	主産地	特色・文化等
42	シズフィーレ	岡山県	岡山県日生産のシズ(イボダイ)をフィレに加工しました。 体は楕円形で、口は小さく、だんご鼻、えらぶたの後ろに1個の黒い斑点があるのが特徴です。目は大きく、体色は光沢がある銀白色で、うろこは大変はがれやすく、体表には粘液があってヌルヌルしています。このぬめりが多く、えらぶたの後の斑点がはっきりしているほど新鮮といわれます。 マナガツオに近縁で、同じくクラゲや動物プランクトンを食べます。
43	ゲタ切身	岡山県	一般に舌平目と言われますが、和名をウシノシタといい、岡山県では、方言でゲタといわれています。 げたは、カレイの仲間なので、目の位置は、魚を表にして、頭を手前にして、右側にあります。秋から春先が旬と言われ、多くは小型底挽きにより漁獲されます。
44	さより開き IQF	岡山県	瀬戸内海(児島、下津井、日生、牛窓)産を使用し、食べやすく、調理しやすいように頭、中骨を取り、開きにしてあります。 サヨリの語源は、沢に多く寄り集まるという説と、体が狭くて群集性があるという説とがあります。古くはヨリト、ヨロト、ヨロツなどと呼ばれました。下顎(かがく)がくちばし状に長く突き出、背びれと臀(しり)びれは尾びれ近くに位置します。全長40センチメートルほどになり、日本各地および樺太、朝鮮半島、台湾に分布します。
45	真いか短冊切(児島・下津井産)	岡山県	マイカ(シリヤケイカ)の身の部分だけを使用して、短冊にしました。 ◆シリヤケイカは、コウイカと良く似るが、胴の表は黒みがかった色に白点を散らしている。胴の裏側の先(後端)から赤茶色の液を出すことが名の由来といわれる。
46	真だこカッタ(下津井産)	岡山県 (下津井)	夏から冬にかけて漁獲されますが、倉敷市下津井地区では資源保護の観点から産卵期である9月のたこ壺漁は自主禁漁としています。たこ類は頭足類と呼ばれ、一般的に頭といわれている部分が胴体で、その下に頭があり、人間とは逆の位置になります。たこの卵は「海藤花」と呼ばれ、う化するまでに約1ヶ月少しかかり、母親は新鮮な海水をかけ続け、また外敵を防いだりして、その間飲まず食わずでわが子を見守ります。その役目が終わると静かに死んでいきます。愛情深い話です。
47	手長だこカッタ(牛窓・日生産)	岡山県	岡山県産の手長だこをボイルして一口大にカッタしました。 名前の通り手(脚)が長い小型のタコです。日本から朝鮮半島、中国沿岸に分布し、潮間帯から水深100mぐらいまでの浅海底に生息する。日本周辺の主産地は中国地方で、特に瀬戸内海に多い。
48	ガラエビ(下津井産)	岡山県 (下津井)	ガラエビは岡山の方言です。和名をサルエビといい、クルマエビの仲間です。春から秋が産卵期で、親は産卵後に一生を終えます。宮城県から南の太平洋岸に生息し、特に瀬戸内海が多いようです。周年にわたって漁獲され、小型底引き網漁法が中心です。

NO	物資名	主産地	特色・文化等
49	ガラエビむき身(日生産)	岡山県	ガラエビの殻をむき、剥き身にしました。 ◆ガラエビは岡山の方言です。和名をサルエビといい、クルマエビの仲間です。春から秋が産卵期で、親は産卵後に一生を終えます。宮城県から南の太平洋岸に生息し、特に瀬戸内海が多いようです。周年にわたって漁獲され、小型底引き網漁法が中心です。
50	釜揚げアミエビ	岡山県	瀬戸内でとれたアキアミを塩のみでゆで上げました。 和名に「アミ」と名がつきますが、サクラエビに近いれっきとしたエビの仲間です。曳き網などで漁獲され、漁の盛期は8-10月頃で、和名通り秋に多く漁獲されます。
51	イシモチジャコ	岡山県	体長10cm程のイシモチジャコの頭部、内臓を除去しました。 ◆和名をテンジクダイといい、岡山県東部で「イシモチ」岡山県西部で「ネプト」と呼ばれます。名前の由来は、魚がバランスを取ったり、周囲の音をキャッチするためにある東部の耳石が特に大きいところからイシモチと呼ばれています。雄は、口の中で保育する習性があり、卵がふ化するまでは一切餌を取りません。夏から秋にかけて県全域で底引き、定置網等で水揚げされます。
52	ホイル藻貝むき身	岡山県 (笠岡・寄島)	和名を「サルボウ」といい、瀬戸内海、有明海が産地で、藻場にいるからとか、貝の表面の毛が藻のように見えるところから岡山では、モガイと呼ばれています。岡山県では、明治のころから養殖が始められ、5月頃に稚貝を漁場に撒き、11月頃から底挽き船で水揚げを開始して、4月頃まで漁を続けます。
53	国産シーフードミックス	瀬戸内海	瀬戸内海で水揚げされた甲イカ、手長だこ、芝エビをカットしたものをミックスしています。 ◆甲イカは皮膚の色を素早く自在に変化させるため、海のカメレオンとしばしばいわれます。 ◆名前の通り手(脚)が長い小型のタコです。身がやわらかく、煮物や鍋物に向きます。 ◆芝エビは、クルマエビ科のエビ。瀬戸内海などの内海の砂底に生息します。東京芝浦(港区)当たりでとれたところから芝エビといわれたようです。瀬戸内海では、「備前エビ」とも呼ばれていたようです。
54	舌平目ミンチ	岡山県	一般に舌平目といわれますが、和名をウシノシタといい、岡山県では、方言でゲタといわれています。 げたは、カレイの仲間なので、目の位置は、魚を表にして、頭を手前にして、右側にあります。秋から春先が旬といわれ、多くは小型底挽きにより漁獲されます。
55	イシモチジャコ(粉付)	岡山県	体長10cm程のイシモチジャコの頭部、内臓を除去し、澱粉をまぶしました。 ◆和名をテンジクダイといい、岡山県東部で「イシモチ」岡山県西部で「ネプト」と呼ばれます。名前の由来は、魚がバランスを取ったり、周囲の音をキャッチするためにある東部の耳石が特に大きいところからイシモチと呼ばれています。雄は、口の中で保育する習性があり、卵がふ化するまでは一切餌を取りません。夏から秋にかけて県全域で底引き、定置網等で水揚げされます。

NO	物資名	主産地	特色・文化等
56	あなごタレ焼き	岡山県	岡山県産のアナゴを強火で焼き上げ、うまみを閉じ込め、アナゴノ風味を生かすようタレを付けました。あなごの体型はウナギに似た細長い円筒形だが、鱗がない点で異なります。成魚の全長は30cmほどのものから1mを超えるものまで種類によって異なります。夜になると泳ぎだして獲物を探し、食性は肉食性で、小魚、甲殻類、貝類、頭足類、ゴカイなどの小動物を捕食します。
57	あなごタレ焼き短冊切	岡山県	岡山県産のアナゴを強火で焼き上げ、うまみを閉じ込め、アナゴノ風味を生かすようタレを付け刻みました。あなごの体型はウナギに似た細長い円筒形だが、鱗がない点で異なります。成魚の全長は30cmほどのものから1mを超えるものまで種類によって異なります。夜になると泳ぎだして獲物を探し、食性は肉食性で、小魚、甲殻類、貝類、頭足類、ゴカイなどの小動物を捕食します。
58	あなごタレ焼き9cmスティック	岡山県	岡山県産のアナゴを強火で焼き上げ、うまみを閉じ込め、アナゴノ風味を生かすようタレを付け約9cmの棒状にカットしました。あなごの体型はウナギに似た細長い円筒形だが、鱗がない点で異なります。成魚の全長は30cmほどのものから1mを超えるものまで種類によって異なります。夜になると泳ぎだして獲物を探し、食性は肉食性で、小魚、甲殻類、貝類、頭足類、ゴカイなどの小動物を捕食します。
59	あなご白焼き	岡山県	岡山県産の小型あなごを白焼きしてカットしました。体型はウナギに似た細長い円筒形だが、鱗がない点で異なります。成魚の全長は30cmほどのものから1mを超えるものまで種類によって異なります。夜になると泳ぎだして獲物を探し、食性は肉食性で、小魚、甲殻類、貝類、頭足類、ゴカイなどの小動物を捕食します。
60	県学給 黄にらとげたの瀬戸内だんご	岡山県	岡山県内で水揚げされたげた(舌平目)をミンチにし、黄にらを練りこみ、だんご状に仕上げました。 ◆黄にら 明治時代から栽培がはじまり、太陽光線を遮断することにより葉緑素の発生を抑えて黄色にします。岡山県は、全国の70%を生産し全国一位の出荷量です。 ◆げた 和名をウシノシタといいます。げたは、カレイの仲間なので、目の位置は、魚を表にして、頭を手前にして、右側にあります。秋から春先が旬と言われ、多くは小型底挽きにより漁獲されます。

NO	物資名	主産地	特色・文化等
61	県学給岡山うまれももたろうゼリー	清水白桃:岡山市・赤磐地域	<p>主原料に岡山県産清水白桃を使用したゼリーです。 岡山市(津高・高島地区)・赤磐地域で生産された清水白桃を使用し、学校給食専用として添加物を極力抑えて開発したゼリーです。</p> <p>◆清水白桃は、昭和7年に白桃と岡山3号の混植園で発見された偶発品種です。現在では、岡山の白桃と言えばこの清水白桃が有名です。 袋をかけて栽培し、品種の特色としては、外観は白い桃で少しだけ紅色がさし、形もよく、上品な気品もあります。肉質は緻密で多汁、よく熟したものは糖度も大変高く、肉色は極めて淡い色で、食感としては、ジューシーで甘くつるりとした感触です。</p>
62	県学給岡山そだちニューピオーネゼリー	岡山県ニューピオーネ	<p>ニューピオーネを使用して、県学給で開発しました、包装も献立専門委員のデザインです。</p> <p>◆ニューピオーネ 岡山では、明治時代から様々なぶどうを栽培してきました。加温栽培の技術は、ニューピオーネの栽培にも生かされ、4月から8月の早い時期に出荷され、昼夜の温度差を利用した無加温のニューピオーネは9月から11月にかけて出荷されます。 種なしの品種、ニューピオーネは、巨峰と英国産カノンフォールマスカットの交配で誕生しました。岡山県が奨励し、生産量、出荷量とも全国一位を誇っています。</p>
63	備前岡山のほん塩	岡山県	<p>文政12年(1829年)に岡山県の児島で創業者の野崎武左衛門により海水を原料として、塩造りが始まりました。明治38年に専売制度が設けられ、平成8年に専売制度が廃止され、現在に至っています。創業期の自然に頼った入浜式塩田による製法から、硫化式塩田が導入され、現在では、イオン交換膜濃縮法による製塩に変わってきています。</p>
64	岡山県産麦みそ	裸麦:岡山市(藤田・興除地区) 大豆:岡山県	<p>岡山県産大豆(サチユタカ)、岡山県産裸麦(イチバンボシ)、岡山県産の塩の3種類の原材料のみを使い、無添加にて学校給食専用に作りました。</p> <p>◆味噌は醤油などと共に、飛鳥・奈良時代を起源とし日本の「おふくろの味」として、日本人の調味料の原点として親しまれて来ました。現在、岡山県以西の地域では主に麦味噌が好まれており、岡山県に限っては米味噌、麦味噌が共存しています。麦味噌は、他の味噌と比べ旨みの成分が多く味噌汁をはじめ、汁物によく使われます。 味噌は、食物繊維・酵素や微生物により食品の消化を助ける働きをするとともに、腸の中の腐敗菌や有害物を体外に排出するなどの働きをされると言われています。</p>
65	県学給桃太郎トマトピューレ(濃縮タイプ)	岡山県	<p>岡山県産の新鮮で良質な桃太郎トマトを使用した、濃縮タイプの糖度の高いトマトピューレです。</p> <p>◆トマトは、南米のアンデス高原が原産で、ヨーロッパへ1519年にメキシコに上陸したエルナン・コルテスがこの種を持ちかえたのが始まりとされています</p> <p>◆1985に発表された桃太郎トマトは、大玉のピンク系トマトで、樹上完熟させて出荷されるため流通段階で傷まない硬い果実などの特徴を持つ品種に改良されました。</p>

NO	物資名	主産地	特色・文化等
66	県学給岡山森林どりブイヨン 1kg	岡山県	<p>森林のエキスを添加し、ビタミンEを強化した配合飼料を与えて育てた低カロリー・低脂肪で豊富なビタミンEを含んだヘルシーな岡山県産森林どり[銘柄鶏]のがらを一昼夜じっくり煮出して作りました。</p> <p>◆[銘柄鶏] 鶏種、飼料、飼育方法、出荷日令等について、通常のチキンと異なる方法による取り組みにより差別化を図り、我が国で飼育し、処理加工したもののなかから「銘柄鶏」(めいがらどり)に分類される。</p>
67	県学給清水白桃 ジャム	清水白桃:岡山市・赤磐地域	<p>主原料に岡山県産清水白桃を使用したジャムです。</p> <p>岡山市(津高・高島地区)・赤磐地域で生産された清水白桃を使用し、学校給食専用として添加物を極力抑えて開発したジャムです。</p> <p>◆清水白桃は、昭和7年に白桃と岡山3号の混植園で発見された偶発品種です。現在では、岡山の白桃とえばこの清水白桃が有名です。</p> <p>袋をかけて栽培し、品種の特色としては、外観は白い桃で少しかだけ紅色がさし、形もよく、上品な気品もあります。肉質は緻密で多汁、よく熟したものは糖度も大変高く、肉色は極めて淡い色で、食感としては、ジューシーで甘くつるりとした感触です。</p>
68	県学給晴れの国ニューピオーネジャム	ニューピオーネ:倉敷市(真備)	<p>ニューピオーネを使用して、県学給で開発しました、包装も献立専門委員のデザインです。</p> <p>◆ニューピオーネ 岡山では、明治時代から様々なぶどうを栽培してきました。加温栽培の技術は、ニューピオーネの栽培にも生かされ、4月から8月の早い時期に出荷され、昼夜の温度差を利用した無加温のニューピオーネは9月から11月にかけて出荷されます。</p> <p>種なしの品種、ニューピオーネは、巨峰と英国産カノンフォールマスカットの交配で誕生しました。岡山県が奨励し、生産量、出荷量とも全国一位を誇っています。</p>
69	県学給炊き込み御飯用たけのこご飯	岡山県(たけのこ)	<p>柔らかく、甘みがあり、アクが少ない特徴を持つ、真備産たけのこを油揚げに調味料を加えて味付けをしました。</p> <p>◆(生産者の声) 真備産たけのこは、アクが少ない状態で出荷するため、たけのこが地上に顔をのぞかせて、高さ5cm以内で掘り取るようにしています。</p>
70	県学給 モグ丸くんご飯 (炊き込み用連島ごぼう御飯)	岡山県 ごぼう	<p>連島ごぼうを使用して、県学給で開発した炊き込みご飯用の具です。</p> <p>◆連島ごぼう 倉敷市連島地区の砂地畑は、ごぼう栽培に適しており、高品質なごぼうを生産する中国地方最大の産地として知られています。連島ごぼうは「もぐらが住める安心な土地で作っています」ということから「モグ丸くん」という名で商標登録されています。</p>
71	吉備高原ミンチカツ	岡山県	<p>岡山県産豚肉と自然農法を目指した岡山県内の畑で収穫したたまねぎを主原料とし、添加物を使用しない方針で作りました。</p>

NO	物資名	主産地	特色・文化等
72	吉備高原コロッケ	岡山県	自然農法を目指した岡山県内の畑で収穫したじゃが芋、たまねぎを主原料とし、岡山県産豚肉を加え添加物を使用しない方針で作りました。

網がけは開発品