

# すくすくみやぎっ子通信

令和4年11月号①

季節ごとに宮城の旬の農林水産物をご紹介します！

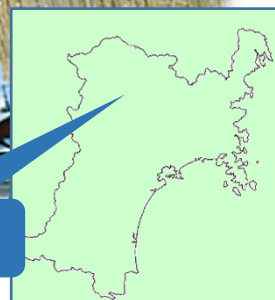
発行：宮城県農政部



## 旬の食材

いわでやまこお どうふ  
**岩出山凍り豆腐**

岩出山はこちら

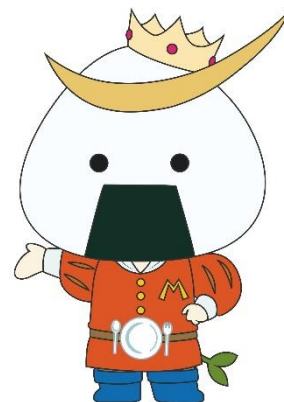


「凍り豆腐」は、豆腐を凍らせて熟成させた後に乾燥させた保存食です。「凍み豆腐」とも呼ばれます。

「岩出山凍り豆腐」は、弾力のある硬めの歯触りと滑らかな舌触りをもち、大豆の風味が豊かで、色が白くキメが整っていることが特長です。

宮城県内では、お正月のお雑煮やお煮しめなどの郷土料理に欠かせない伝統的な具材として重宝されています。

年末には、スーパーのお正月用品コーナーに、のし餅やかまぼこ、せり、黒豆などと並んで販売されていますので、ぜひ、見つけてください！



©宮城県・旭プロダクション

「岩出山凍り豆腐」は、地理的表示保護制度（GI）に登録されています。

地理的表示保護制度とは、伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている製品の名称（地理的表示）を知的財産として登録し、保護する制度です。

# すくすくみやぎっ子通信

令和4年11月号② 季節ごとに宮城の旬の農林水産物をご紹介します！

## 旬の食材

**りんご** 宮城県は全国9位のりんごの産地です！！

### 全国のりんご作付面積(令和3年産)

|    | 都道府県 | 作付面積(ha) |
|----|------|----------|
| 1位 | 青森   | 19,700   |
| 2位 | 長野   | 6,980    |
| 3位 | 岩手   | 2,270    |
| 9位 | 宮城   | 167      |

出典：農林水産省大臣官房統計部「作況調査（果樹）」



樹と樹をつなげて栽培する「ジョイント栽培」  
(写真提供：宮城県農業・園芸総合研究所)

### 県内の作付面積(令和2年産)

|    | 市町村名 | 作付面積(a) |
|----|------|---------|
| 1位 | 亶理町  | 2,838   |
| 2位 | 登米市  | 2,496   |
| 3位 | 山元町  | 1,714   |
| 4位 | 栗原市  | 1,699   |

出典：2020年農林業センサス



県内の主な栽培地

### 栽培カレンダー

| 1月              | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月                     | 7月 | 8月 | 9月                                   | 10月 | 11月 | 12月 |
|-----------------|----|----|----|----|------------------------|----|----|--------------------------------------|-----|-----|-----|
| せひ てい<br>施肥・せん定 |    |    |    |    | てきか<br>摘果<br>※果実を落とす作業 |    |    | ちやくしよくかんり<br>着色管理<br>※果実全体に太陽光を当てる作業 |     |     |     |
|                 |    |    |    |    |                        |    |    | しゅうかく<br>収穫                          |     |     |     |



## ○りんごの品種紹介

### 「ふじ」 ～日本で一番多く栽培されている りんごの王様～

県内では11月上中旬頃から販売されます。  
ジューシーでパリッとした歯ごたえがあり、酸味と甘みの  
バランスが良い人気の品種です。



ふじ

### 「はるか」 ～近年話題の黄色系品種～

県内では11月中旬頃から販売されます。  
栽培面積がまだ小さく、希少品種となっています。甘  
くてジューシーな味わいで、糖度は「ふじ」より高くな  
ることもあります。



はるか

### 「サワールージュ」 ～宮城県のオリジナル品種～

県内では9月下旬～10月中旬頃まで販売されます。  
主流になっている「ふじ」や「つがる」に比べて、非  
常に酸味が強い品種で、アップルパイやシブーストなど  
のスイーツ、ジャムなど加工に適しています。



サワールージュ

## ○ミツ入りんご

上で紹介した「ふじ」や「はるか」は完熟すると果実内に「ミ  
ツ」が入ることがあります。ここでは、「ミツ」の正体について紹  
介します。

光合成により葉で作られ養分は、果肉細胞の中に糖(ショ糖  
など)として蓄積されていきます。

完熟期になると果肉細胞内の糖がいっぱいになり、果肉細胞の中に入りきれなくなった養分(ソルビ  
トール)が細胞と細胞の間にたまっていきます。それが「ミツ」の正体です。つまり、「ミツ」が入ったりんご  
は、葉からの養分をたっぷり吸収しており、完熟している(=おいしいりんご)という証なのです。

(写真提供：宮城県農業・園芸総合研究所)

## ○おすすめ料理



りんごのコンポート

### ★材料★

りんご・・・1コ、砂糖・・・大さじ1  
水・・・大さじ1、レモン汁・・・少々

### ★作り方★

- ①りんごの皮・芯を除き、8等分に切ります。
- ②耐熱皿に切った果実をのせ、砂糖、水、レモン汁をかけます。
- ③②にラップをかぶせ、ようじで数か所穴を開けます。
- ④レンジ(600W)で3分30秒加熱します。
- ⑤加熱が終わったら、一度取り出し、上下を回転させます。
- ⑥再度ラップをかぶせて、レンジ(600W)で3分30秒加熱します。
- ⑦レンジから取り出し、そのまま冷まします。

これで完成です！！

発行：宮城県 農政部 食産業振興課、園芸推進課、農業政策室

電話：022-211-2892 メール：noseise-f@pref.miyagi.lg.jp

ホームページ：https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/noseise/index.html