

静岡県・日本一の食卓

静岡県は温暖な気候と豊かな自然に恵まれているおかげで県内には多くの特産物があります。そんな静岡県の日本一を「食」にしぼって教えてみると、その数なんと90！

静岡県には生産量であつたり、消費量であつたり、さまざまな統計調査から分かる日本一の食材がたくさんあるのです。

それでは、そんな日本一の食材で料理を作ったらどんな料理ができるのでしょうか？

第2回目のコラム「日本一の『食の都』しずおか」から引き続き、静岡県が日本一の食材だけで今回は「ある料理」を作ってみました。静岡県の要素がぎゅっと凝縮された料理。果たしてどんなものができたと思いますか？

材料の一部はこちらです…

1つ目、「ねぎ」

ねぎは何が日本一かと言いますと、「年間支出金額」が日本一です。これは「家計調査」という調査の結果から分かります。

平成27年～平成29年平均における静岡市の1世帯当たりのねぎの年間支出金額は4,280円で日本一でした。

2つ目、「まぐろ」

まぐろは1世帯当たりの年間購入数量が5,384gで日本一です。

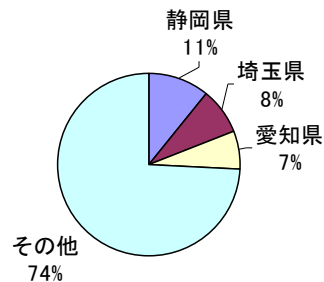
こちらも「家計調査」の結果から分かります。

また、まぐろは1世帯あたりの年間支出金額も13,258円で日本一となっています。(平成27年～29年平均 静岡市での調査結果)

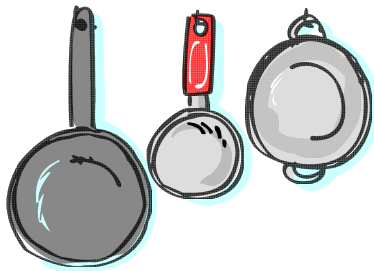
3つ目、「レトルト食品」

「平成28年経済センサス活動調査品目編」(総務省・経済産業省)によると、平成27年における静岡県のレトルト食品の出荷額は239億8,786万円と日本一の出荷額を誇っています。

平成27年レトルト食品出荷額の全国に占める割合



出典：「平成28年経済センサス活動調査品目編」
(総務省・経済産業省)



これらの食材を使って、作ったのは「ツナ入りドライカレー」です。
作り方はとても簡単。細かく切ったねぎとまぐろのフレークを軽く火にかけて後、
レトルトのカレーを入れて水分が少なくなるまで炒めてご飯にかけるだけ。
写真では作付面積日本一のルッコラも添えています。ちなみにお米の
1世帯当たりの年間支出金額、年間購入数量も平成26年～28年平均では
日本一でした(家計調査 浜松市での調査結果)。

他にも食卓に以下のものも加えてみました。



～スープ～

【乾燥スープ】年間支出金額日本一
【生しいたけ(原木栽培)】生産量日本一
【じゃがいも】年間支出金額等日本一
【キャベツ】年間支出金額日本一(平成26年～平成28年平均)

～食卓～

【ガーベラ】作付面積等日本一



～飲み物～

【お茶】年間支出金額等日本一

以上のことから静岡県には多くの食に関しての日本一があると分かります。
今回こちらに挙げられなかっただけで、静岡県が日本一の食材は、まだまだ
たくさんあります。もし今日の夕飯の献立に困っていたら統計調査の結果から
静岡県が日本一の食材を探して、そこから献立を考えてみるのはどうでしょうか？
静岡県らしい静岡県民好みのメニューになるのでは…？

静岡県の日本一についてもっと知りたい！という方は静岡県統計利用課の
「Myしずおか日本一」(<https://www.pref.shizuoka.jp/j-no1/>)も併せて御覧ください！