

あー  
そうなんだ？！



# さいたまけん じばさんぶつ し 埼玉県の地場産物を知ろう！

地場産物とは、住んでいる地域でとれた野菜や果物などの農産物のことです。みなさんは埼玉県の地場産物には何があるか知っていますか？たくさんの地場産物があるので紹介します。

## 牛乳はどんな飲み物？

### ～歴史編～

牛乳と人間の関わりは古く、メソポタミア地方で発見された紀元前3000年ごろの石板に、牛乳をしばっている絵が刻まれていました。日本では孝徳天皇(645～654年)に中国の人が牛乳を献上したことが始まりです。乳製品はしばらくの間、皇族・貴族の間で愛用されていましたが一般の人までには広がらず、鎌倉時代には飲まれなくなりました。牛乳が再び日本で利用されるようになったのは明治以降。大正時代にはアイスクリームやバターの本格的な生産が始まりました。戦後、学校給食で脱脂粉乳が飲まれるようになり、今では毎日の学校給食に牛乳が出されるようになりました。

### ～栄養編～

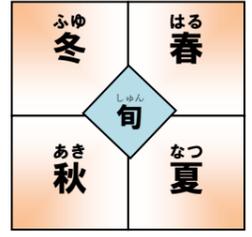
牛乳には、日本人に不足しがちなカルシウムをはじめ、良質のたんぱく質や脂質・糖質・ビタミンなどがふくまれています。骨や歯をじょうぶにしたり、高血圧を予防したり、不眠やイライラを解消してくれます。チーズやヨーグルトなどの乳製品も牛乳から作られるので栄養たっぷりです。



## 牛乳はいつが旬なの？



1年でたくさんとれる時期を旬といいます。また、栄養が一番あって、おいしい時期でもあります。牛乳は1年を通じて「旬」です。夏は子牛が水分をほしがるのですくなく、冬は栄養分を与えるため濃い牛乳を出します。



## さいたまけんない 埼玉県内ではここで作られています



埼玉県で飼育されている乳牛の数は全国で19番目です。特に多いのは、深谷市、寄居町、本庄市、熊谷市、神川町です。

毎日飲んでいる給食の牛乳は埼玉・栃木・群馬・福島県産です。(ただし、シチューなど料理に使う牛乳は北海道産です。)

## 牛乳は全国生産量第19位！



生乳(牛から搾ったままのお乳)の生産量は全国で19番目です。牛乳の消費量は全国で6番目です。

1リットルパックに換算すると、1年間で埼玉県民1人当たり約30本の牛乳を飲んでいることとなります。



## 牛乳のおいしい料理を紹介！

### みるく餅

材料(作りやすい分量)

- 牛乳……1と1/2カップ
- 片栗粉……大さじ6
- 砂糖……大さじ3

きなこ……適量

作り方

- ①材料を鍋に入れ中火にかける。木べらでぐるぐると混ぜながら練り、餅状になったバットなどの容器に入れ冷蔵庫で冷やす。
- ②固まったら切り分けて、きなこをかけて出来上がり。

## 牛乳パックはどこへ行くの？！

