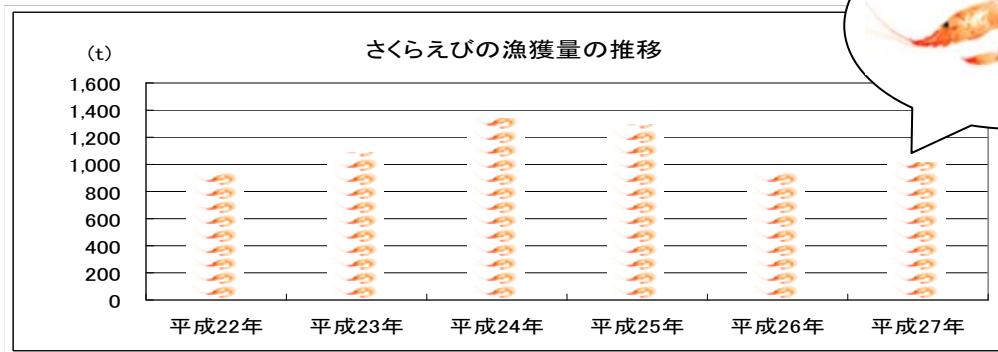


日本一の「食の都」しずおか

静岡県には様々な分野で全国に誇る **283** の日本一があります。その中でも今回は、「食の都」としての静岡県にスポットライトを当てていきたいと思ひます。

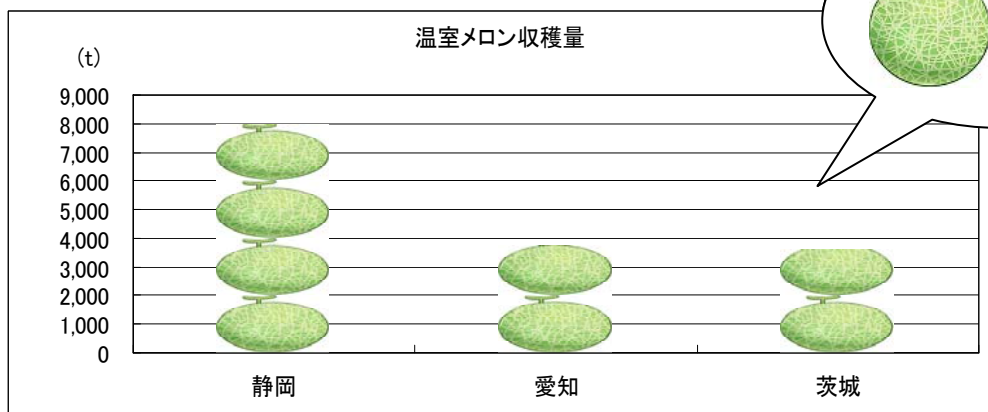
そもそも静岡県が「食の都」と呼ばれるゆえんは、**1,300** 種類以上の魚類が生息し、**日本一深い湾である駿河湾**に囲まれ、**日照時間の平年値が日本一長い**といったことから、年間を通じて温暖な気候に恵まれ、農作物の生産に適していることなどが考えられます。

このような環境条件に恵まれていることは、非常に幸運なことであり、県内にはたくさんの特産物で溢れていますね。伊豆地方の高級魚である**金目鯛**、透明で美しい桜色が「海の宝石」としても名高い駿河湾の**さくらえび**、美しい外観や芳醇な香りが全国から高い評価を得ている県西部の**温室メロン**等、考えているだけでお腹が鳴ってしまいますね！



出典:静岡県水産技術研究所調べ

上のグラフはさくらえびの漁獲量の推移を、さくらえびの絵で積み上げたグラフです。さくらえびって、静岡県でしか獲れないんですよ！そのため、グラフの漁獲量は全て静岡県で水揚げされたさくらえびなんです。すごいですよね。



出典:「平成27年産野菜生産出荷統計」農林水産省大臣官房統計部

上のグラフは温室メロンの都道府県別収穫量をメロンの絵の大きさと表したグラフです。静岡県のメロン、圧倒的ですね！

さて、そんな「食の都」に住む静岡県民はいったいどんな食事を好んで食べるのか、気になりますよね。下の表を見て下さい。

1世帯あたりの年間支出金額

主食	主菜		副菜	汁物
米 (34,129 円)	ハンバーグ (1,726 円)	しらす干し (5,913 円)	レタス (3,980 円)	だいこん (2,469 円)
	餃子 (4,387 円)	干しあじ (1,735 円)	しらす干し (5,913 円)	あさり (1,619 円)
	まぐろ (14,639 円)	うなぎのかば焼き (5,514 円)	じゃがいも (3,150 円)	

表の中の食品はどれも、静岡県が**年間支出金額一位**を誇るものです！年間支出金額とは、ある世帯が1年間でその食品のために使った金額のことです。お金を使った、ということはそれだけその食品が好きだからですよね！ということで、静岡県民が好む理想の献立を、主に上の表の食品を使って料理してみました。

まず、主食は米で決定です。主菜はたくさんありすぎて迷ってしまいますが、筆者は餃子とハンバーグが大好きなので、これらを主菜にします。副菜はしらす、汁物はあさりの味噌汁にしてみました。最後に、上の表には無いのですが、伊豆出身の筆者はどうしても伊豆の名産「金目鯛」が食べたくて我慢ができません！今回の献立に金目鯛の煮付けも加えちゃいました！主菜が豪華ですね！完成品が下の写真です！



この献立はあくまで筆者の好きなものをチョイスしましたが、みなさんだったらどんな献立にしますか？このように**統計はものごとをちょっと変わった角度から眺めて、何らかの傾向を見つけるために非常に役立ちます**。それではまた次回お会いしましょう！