



つみっこに
入れるなら
このあたり
かな？

これ全部神川町の？
いろんな食材が
そろうんだね。

※おおよそ10月下旬～2月末頃の
期間は、神川町内で収穫された
ものを購入できます。



直売所

こんにちわ！
つみっこを神川町産
食材100%で作りたい
来ました！

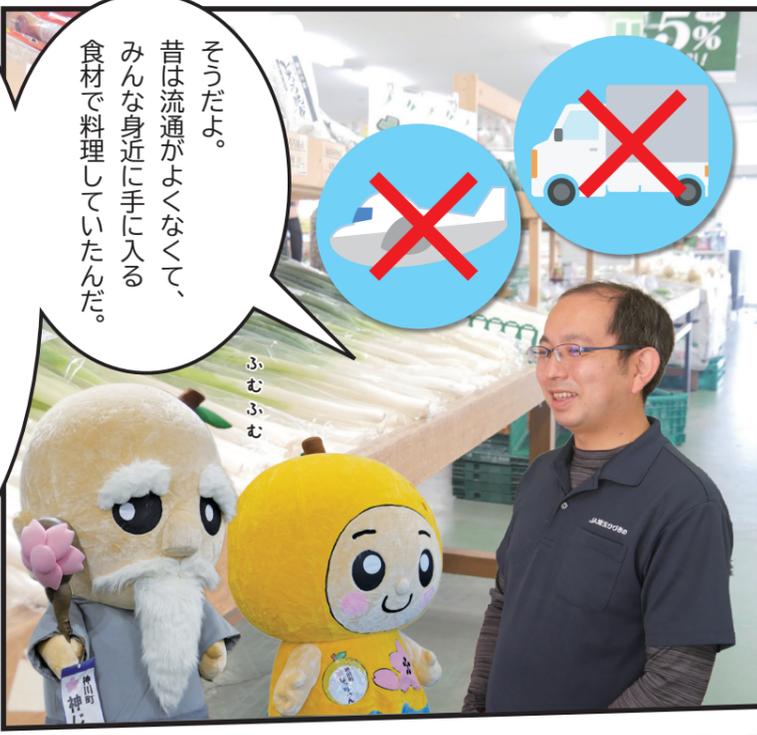
神じい、なっちゃん、
こんにちわ。
つみっこの季節だもんね。

神川町
農産物直売所
店長 吉野さん



さすが我らが
神川町じゃな！

神川町は昔から野菜作りが盛んだつたから、
自宅や近所の畑でとれた作物をつみっこに
入れていたみたいだね。
だから具材は季節によって変えてもいい。
かぼちゃやナスでもいいね。



そうだよ。
昔は流通がよくなって、
みんな身近に手に入る
食材で料理していたんだ。



無事に神川町産100%で
材料調達できた！
料理してみよう！
※22ページへ
続きます

吉野さん
ありがとう！
さっそく作っ
てみるね！

まさに地産地消じゃな。

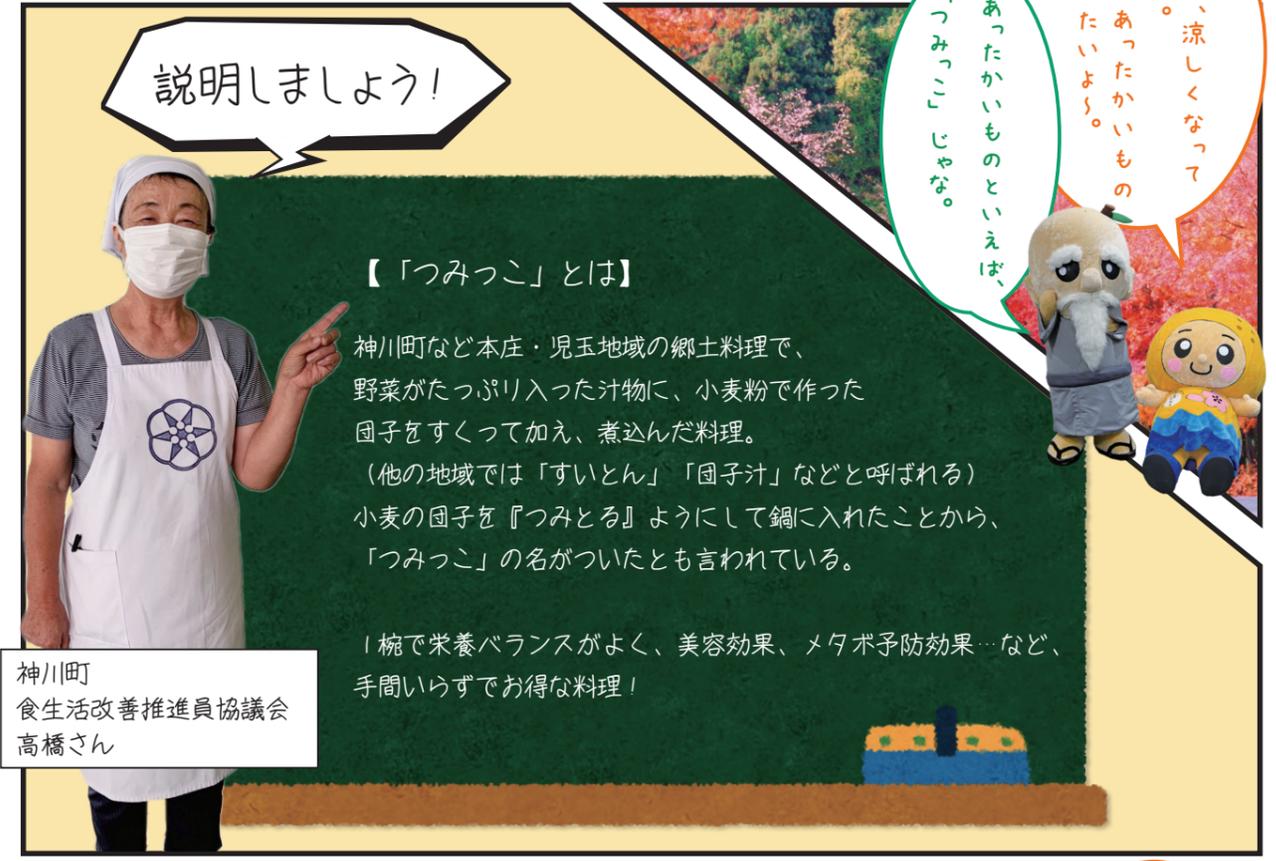
←神川町観光協会オリジナル「神じい・なっちゃんトート
バッグ(税込500円)」お求めは経済観光課へ！



晴天★神川レストラン

～神川町産100%のつみっこ作り～

問合せ 保健センター ☎0495-77-4041 FAX 0495-77-0550



説明しましょう！

【「つみっこ」とは】

神川町など本庄・児玉地域の郷土料理で、
野菜がたっぷり入った汁物に、小麦粉で作った
団子をすくって加え、煮込んだ料理。
(他の地域では「すいとん」「団子汁」などと呼ばれる)
小麦の団子を『つみとる』ようにして鍋に入れたことから、
「つみっこ」の名がついたとも言われている。

1碗で栄養バランスがよく、美容効果、メタボ予防効果…など、
手間いらずでお得な料理！

神川町
食生活改善推進員協議会
高橋さん

神じい、涼しくなっ
てきたね。
今夜はあったかいもの
が食べたいよ。

あったかいものといえは、
「つみっこ」じゃな。



町の食材100%で作れるかのう。
よし、直売所で確かめよう！



どんな食材が入っているの？
郷土料理ってことは、
神川町産の食材
100%で作れるの？

～そうして、神じいとなっちゃんの「神川町産食材100%のつみっこ作り」が始まった～

※「郷土料理」…町の食材を生かして昔から食べられていた料理ということじゃ。
※「地産地消」…地元の食材をその地で食べたり、消費することじゃ。