

兵庫の学校給食だより

2011.3
No.98



猪名川町立猪名川小学校

本校は、山と緑に囲まれた豊かな自然環境の中にあります。学級園では、サツマイモ・黒豆・落花生・トウモロコシなど四季折々に野菜を育て、調理にも挑戦しています。

猪名川町の学校給食も地産地消を推進しており、米や野菜は地元で収穫されたものが多く使われています。新鮮で、とてもおいしいです。恵まれた環境の中で、子どもたちが元気に生き生きと育っています。

おいしいおさつせんべいが
焼けてるね



◇ もくじ ◇

- 猪名川町立猪名川小学校の取り組み風景 … P1
- 平成22年度文部科学大臣表彰校の紹介 …… P2
- 平成22年度兵庫県教育長表彰校の紹介 …… P3
- 学校給食を活用した食育推進事業 …………… P4
- 市から町から …………… P5
- いんふおめーしょん …………… P6
- 平成22年度永年勤続表彰者名簿 …………… P7
- 食品検査だより …………… P7
- 総合センター4月以降の体制等 …………… P8
- 県農林の地産地消の取り組み …………… P8

給食センターのみなさんへ

猪名川町立猪名川小学校
一年生児童

つくろってくれてありがとう。
しゃもじが大きくて、びっくりし
ました。おたまも、あたまがすっぽ
りはいたので、びっくりしました。
いもきょうしゅくおこしです。
にがてなものも、がんばります。

関係者にご回覧ください

<http://hyogo-kyushoku.jp/>

祝 平成22年度 学校給食優良学校等文部科学大臣表彰受賞

平成22年11月11日 第61回全国学校給食研究協議大会において、三木市立別所小学校が、学校給食優良学校等文部科学大臣表彰を受賞されました。
心からお喜び申し上げます。

三木市立別所小学校

本校は、「『ありがとうの心』でみんなと生きる別所っ子の育成」を教育目標として掲げ、感謝と共生の心を育む教育の一環として学校給食や食育の取組を進めてきました。このたびの受賞は教育委員会をはじめとする各関係機関の強力なバックアップのもと、平成19年からの食育実践校指定を契機に「地域・保護者とともに創造する給食と食育」に取り組んできた成果であり、お力添えをいただいた多くの皆様に厚く御礼を申し上げます。

児童が栽培した農産物を使った収穫祭給食や「食に関する指導の年間計画」に基づく「サツマイモ」「大豆」「山田錦」「別所みのりそば」などの栽培・調理・加工・宣伝・販売体験など、地域・保護者・JA等の皆様のご協力を得ながら進めてきました。詳しくは本校のホームページをご覧ください。今後も学校給食と食育の推進に一層努める所存です。



祝 平成22年度 学校給食優良学校等兵庫県教育長表彰受賞

平成22年10月28日 第61回兵庫県学校保健研究協議大会において、加西市立九会小学校、宍粟市立染河内小学校、篠山市立城東小学校、宍粟市立一宮学校給食センターが、学校給食優良学校等教育長表彰を受賞されました。
心からお喜び申し上げます。

加西市立九会小学校

本校のある加西市は、県立農林水産技術総合センターや神戸大学農学部附属食資源教育研究センターなど農業関連の施設が多数あります。そのメリットを生かして、平成19年度から、附属農場で栽培されている「平たねなし柿」の収穫体験ができるようになりました。収穫された柿は渋抜きをした後、市内の給食に提供されます。柿を木から採ることや、渋い味の体験は初めての児童もいます。何より、生まれて初めて採った柿が給食に出ることをとても楽しみにしています。

また、おいしい農作物が育つ自然や環境を誇りに思う子どもに育ててほしいという願いから、市内で採れた野菜を積極的に取り入れた給食作りに努めています。そして、トマトハウスの見学や生産者との会食も、大切な食育の一つとして取り上げています。

本校の本当の食育はまだまだこれからですが、地域や家庭とも連携し、「食」の向こう側が分かる食育を目指したいと考えます。



宍粟市立染河内小学校

「食べることは生きること」を基本理念に、給食センターと連携し、食育の取組を始めて3年目を迎えます。その成果や課題を生かし、今年度は「食育を土台とし、学力向上・健康な体づくり・心の教育」を学校経営の中心に据え、次のような取組を進めてきました。

1. 教科の中での食育の推進。
(教科等での食育の位置づけを明確化。)
2. 学力向上に向けた朝食の勧め。
(朝はご飯とみそ汁で集中力アップ。)
3. 食の自立と感謝の心を育てる弁当づくり。
(炊飯器があれば1年生もご飯が炊ける。)
4. 地産地消でふるさとの味覚を育てる。
(米作り・野菜作り体験等の充実。)



三世交代参観日の会食

上記のような取組を通して、単に食べることの大切さに気づいただけではなく、「食と命」のつながりを実感し、人と人との交流も深まったと感じています。今後も「生きる力の土台作り」にしっかりと取り組む所存です。

篠山市立城東小学校

平成22年度、日置小学校、後川小学校、雲部小学校の三校が統合して、城東小学校がスタートしました。校区の広がりを生かし、食育を通して、『ふるさとの「食」を学び、「食」を楽しみ、「食」でつながる城東っ子』の育成を目指して取り組んできました。

◆学校教育活動全体で食育を推進する

「食育研究推進委員会」を設置して、学校における食育推進体制を整備し、「食に関する指導の全体計画」、「各学年の年間指導計画と教科・道徳における食育の視点」、「食育6目標における各学年の題材とねらい」を作成し、組織的・継続的な実践を行ってきました。



5年「アート米の田植えをしたよ」



1年「学級園のキュウリができたぞ。イェーイ!」

◆家庭・地域（城東校区）と連携を深める

食育アンケートを実施し、児童の実態や保護者の願いを把握したり、年6回「食育だより」を発行し、城東校区全戸に配布したりしました。また、「親子クッキング」や「給食試食会」、「食育公開授業」等、食育関連の行事を開催するときには、家庭や地域に積極的な参加を呼びかけました。

宍粟市立一宮学校給食センター

「安全でおいしいいちのみやの給食は私も大好きです」管内の小学校の先生から頂いた言葉です。今回、県教育長表彰を受賞しましたことは、これまで当センターの給食に関わって頂いた多くの方々のご努力とご指導のたまものと心より感謝を申し上げます。

写真の「ふれあい給食」は、地元野菜の生産者や、毎日の給食を調理している調理員が、学校に招かれて各学級で話をしたり児童と一緒に給食を食べることで、お互いの顔が見える給食を実感する場となっています。

宍粟市では、「学校給食6つのこだわり」として、①主食はごはん②旬のものを使う③安心・安全④うす味⑤栄養バランス⑥愛情たっぷり掲げ、子ども達が将来健康に生きていくための「健康的な食習慣」の形成に役立つ給食を提供しています。

一宮の学校給食が、未来を担う子ども達にとってふるさとのすばらしさを知るひとつの機会となることを願って、今後も安心・安全で愛情たっぷりの給食づくりに励んでいきたいと思っております。



平成22年度 兵庫県教育委員会

「学校給食を活用した食育推進事業」より

香美町立佐津小学校

本校は但馬北部・香美町の北国道178号線沿いの佐津川河口にあります。霊峰三川山の裾野が広がり、海岸線に沿って6つの地区が点在しています。さらに海にはタツノオトシゴが生息し、スキューバダイビングの拠点にもなっています。このように、校区は山や川、海に囲まれ、豊かな自然の中にあります。

本校では、平成21年度に但馬小学校教育研究会家庭科の指定を受け全校で取り組み、研究を推進してきました。本年度は食育推進校の指定を受け、この家庭科の研究をもとに「食」への意識を高めることでさらに子どもたちに、人とのつながりを大切に、「自然の恵み」や「人に感謝する」豊かな心をはぐくむよう、「栄養教諭との連携」「家庭との連携」「地域との連携」の3つの柱を立てて食育に取り組みました。

具体的な取組としては、まず、栄養教諭に全学年の給食指導や授業に入っていただき、指導をしていただきました。

* 1年「楽しい給食」

給食を作っている人々の仕事内容や思いを知り、感謝の気持ちを持ち、好き嫌いをしないで何でも食べようとする意欲を高めることができました。

* 2年生「給食の約束(食事のマナー)」

箸の使い方や食器の置き方などの食べる時のマナーについて学び、マナーを守って気持ちよく食事をしようとする意識を高めることができました。

* 3年生「毎日の生活と健康」

「食事」「運動」「睡眠」「排便」などの生活リズムについて振り返り、自分自身の生活で改善できるところはどこか考えました。

* 4年生「育ちゆく 体とわたし」

今までの自分の成長を振り返り、「なぜ大きくなることができたか」「これからのより良い発育や発達のためにはどうしたら良いか」などについて食事の取り方を中心に学びました。



4年生の授業風景

* 5年生「食料生産をささえる」

毎日のように食べている身近な食料の自給率を調べ、日本の食生活に欠かせないものが多く輸入されていることを知り、食料生産を身近な問題として考えることができました。さらに食材を無駄にしない精神に触れ、大根の間引き菜を使った料理について学びました。

* 6年生「病気の予防」

塩分や脂肪分の取りすぎや運動不足、ストレスなど健康に良くない生活の積み重ねは、生活習慣病を引き起こす可能性があることを知り、市販のおやつなどに含まれる塩分・糖分・脂肪分の量を教えていただきながら、食べ物に潜む危険について学びました。

次に、家庭との連携ではPTA食育推進委員会を立ち上げ、生活習慣や食習慣の改善を幼稚園から小学校の保護者に啓発していきました。その中で、6月と夏休みに「佐津小ふれあい習慣」を行い、今見直したい食生活についてそれぞれの家庭で話し合い、取組を行いました。委員のみなさんの積極的な参加により、この取組ではどの家庭においても食を通して家族の絆をさらに深め、食への意識を高める良いきっかけづくりができました。



老人クラブとの交流

また、地域との連携では、地域や老人クラブの方々にお世話になりながら、大豆や冬野菜の播種～収穫、味噌づくりや冬野菜を使った料理作りを体験しました。11月22日の但馬地区食育研究会では、自分たちで育てて収穫した大豆や野菜を使い、保護者や老人クラブの方々と一緒に料理を作っておいしくいただきました。

栄養教諭未配置校の食育推進校として、学校だけでなく家庭や地域と積極的に連携を行い、取り組んだことによって、子どもたちは食を通して地域にある豊かな自然の恵みや命をより感じる事ができたと思います。今後も子どもたちが自分自身を振り返り、この学びを生活に生かす力を育成するよう、研究を進めていきたいと思っています。

市から町から

播磨町教育委員会

平成23年1月13日から中学校給食がスタート！

配膳員さんが各教室の前にカートに載せて運んできた食缶や牛乳、食器などをマスク・三角巾にエプロン姿の給食当番の生徒が教室に持って入り、いよいよ給食のスタートです。「わあ、湯気がたって温かそう!」、「ご飯やおかずをどのように配ったらいいの?」、「忘れてしまった!」など、生徒たちの楽しそうな声と少し戸惑う声が飛び交うなかで、播磨中学校と播磨南中学校の両校で



給食が始まりました。

中学校給食の最初のメニューは、パン、牛乳、コロッケ、ポイルキャベツ、コーンスープ、クレープでした。保温性の高いステンレス製の二重構造の食缶を使用しているため、コーンスープは温かい状態で食べることができました。

小学校以来の久しぶりの給食に生徒たちは、「給食は懐かしい。」、「温かい料理がいい。」、「どれも味はよかった。でも、量がちょっと少ないかな。」、「みんなで同じものを食べるのは楽しい。」、「嫌いなメニューが出ないだろうか。」「お母さんの味を楽しめる弁当がいい。」など、始まったばかりの中学校給食への期待と不安の声が教室から聞こえてきました。



本町での中学校給食の実施方法については、生徒全員を対象に、主食・副食・牛乳からなる完全給食で、給食の調理と配送等を民間事業者へ委託す

る方式を採用しています。文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」等に準拠した調理施設を有する民間事業者が、その調理施設で、町が作成した献立に従い、町が調達した食材料を使用して調理を行い、クラスごとに食缶に入れて、委託業者の調理施設から両中学校に配送し、配送された食缶等を配膳員が牛乳とともに各教室の前まで運びます。その後、生徒が配膳するまで、安全面に配慮して配膳員が見守ります。

中学校給食の実施に当たっての施設整備については、委託業者の調理施設を活用するので、調理施設の建設を行わず、両中学校に配送された食缶



播磨中学校

等を保管する配膳室と各階に運ぶ給食用リフトを備えた配膳室棟の整備を行いました。

配膳室棟は、播磨中学校がRC造3階建て、床

面積1階40㎡、2階及び3階はそれぞれ22.5㎡です。播磨南中学校は構造及び各階の面積は同様ですが、4階建てになっています。両中学校とも出入口を校舎間を結ぶ渡り廊下に取り付けています。

また、設備面では、牛乳保冷库や5クラス分の食缶や食器が収納できる配送用コンテナ、各クラスの配膳用カート、保温用食缶(おかず用、米飯用、冷食用等)、配膳台、そして、食器類として、深皿、ボウル(おかず用、ご飯用)、トレイなどを新たに購入しました。



播磨南中学校

今後は、給食の実施に当たって発生するさまざまな課題の解決を図りつつ、小学校の給食と同様、旬の食材や季節感を生かした料理、郷土食などを取り入れながら、成長期の生徒たちに安全・安心に配慮した栄養バランスのよい、温かく美味しい給食を提供できるよう取り組んでいきます。

いんぷおめーしょん

地産地消給食等メニューコンテスト

《宍粟市立千種南小学校 栄養教諭 田路 永子》

このコンテストは、農林水産省と（財）都市農山漁村交流活性化機構が行っています。

地産地消は、地域の生産者と消費者を結び付け、食料自給率の向上を図る上で重要であるほか、直売所や加工などの取組を通じて農業の6次産業化による地域の活性化にもつながるものとして、一層の推進が求められています。また、学校給食や社員食堂、外食等における地場農林水産物の利用拡大を進める必要があります。こうした地産地消の取組を一層推進するため、【学校給食・社員食堂部門】と【外食・弁当部門】において、生産者との交流促進等の取組を伴った地場農林水産物を使ったメニューに関するコンテストが開催されています。

今年で3年目（3回目）になるこのコンテストの表彰式は1月に行われましたが、農林水産大臣賞【外食・弁当部門】に、兵庫県の株式会社トーホーが選ばれました。

【学校給食・社員食堂部門】では、全国表彰は逃していますが近畿農政局長賞に、兵庫県から稲美町学校給食運営委員会が3年連続で選ばれています。今年は近畿審査員特別賞に宍粟市立ちくさ学校給食センターも選ばれましたので、それぞれの紹介をします。

株式会社トーホー

神戸市西区神出町 兵庫楽農生活センター内にある楽農レストラン「育みの里かんでかんで」のビュッフェメニュー。レストラン周辺農家や自社が運営する地元の栽培ほ場の朝取りした野菜や果物等を積極的に使用し、旬の素材を生かした50種類以上のバラエティに富んだメニューが提供されています。素材の持ち味を十分生かすために薄味にしたり、すいかの皮など通常あまり使用しない部分も食育・環境の観点から食材として使用するという取組が表彰されました。

稲美町学校給食運営委員会

豊かな大地と二つの海に恵まれた食材の宝庫、兵庫県の素晴らしさを伝えるメニューです。

日本海のハタハタを地元産米粉で揚げ、小麦アレルギーの児童でも一匹丸ごと食べられます。完熟トマトのゼリーは、喜ぶ児童の顔を思い浮かべて開発したデザートです。

生産者との交流給食や現地学習、自治会指導による段ボールコンポストの堆肥づくり、給食展の開催を通じた地域住民への普及啓発等、地産地消の輪が広がっています。



ゆで干しごはん、牛乳、磯香和え、はたはたの南蛮漬け、ぼち汁、いなみのお日さまゼリー

宍粟市立ちくさ学校給食センター

宍粟市内の山林を駆け回る野生の猪を使った「ぼたん汁」は、毎年12月に登場します。

米や野菜は、町内あるいは宍粟市産、味噌は市内産の米と大豆で給食センター職員による寒仕込みをしています。宍粟市では県産食材100%の「ふるさと献立」を月1回実施しています。毎日配布するたよりには生産者名等を紹介し、農業への関心や食への楽しみを喚起しています。

野菜はJA、生産者等と連携し定例会を開催、年間利用計画をふまえた地場産確保を実現しています。



ごはん、牛乳、はたはたの唐揚げ、ぼたん汁、かぶの甘酢和え、みかん

来年は、あなたの町の自慢献立で兵庫のうまいもんをアピールしてみませんか？
応募時期は8月～9月です。

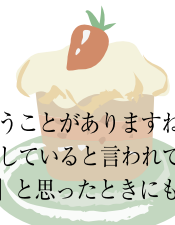
平成22年度 学校給食従事職員 永年勤続表彰者名簿

学校給食業務に永年にわたり功労された方々に(財)兵庫県体育協会理事長より感謝状と記念品が贈られます。

市町名等	氏名	市町名等	氏名	市町名等	氏名	市町名等	氏名
神戸市	長端利枝	尼崎市	木藤美代子	川西市	中野浩子	たつの市	野勢律子
〃	藤井恵	〃	辰巳ふみ子	〃	西垣加代子	〃	塚元博美
〃	山浦美和子	〃	實吉志保子	三田市	岸田昌樹	〃	他1名
〃	柴田香	〃	新町寿子	〃	門川順子	相生市	岩見加代美
〃	森田真佐子	〃	土居香代子	〃	福本美智子	〃	南淵和子
〃	五島由美	〃	高橋須美子	〃	中井和美	〃	永橋裕美子
〃	大岡康嗣	〃	青木美樹	明石市	植野真美	赤穂市	山本順子
〃	小田民子	〃	西下満里子	〃	尾西和夫	宍粟市	庄ひとみ
〃	吉岡正輝	〃	浦野智子	〃	田中唯子	〃	日下妙子
〃	村上紀美子	〃	森島洋子	〃	大月恵美	豊岡市	岩見信彦
〃	小笠原隆之	〃	南本真由美	〃	青木千真子	〃	岡畑真由美
〃	大塚真理子	〃	八木真由美	加古川市	鍛示真優子	〃	澤田幸美
〃	市川初美	〃	安田ゆかり	〃	藤井滋子	新温泉町	堀江正則
〃	北岡しげの	〃	森田優美子	〃	藤瀬友輝代	朝来市	足立奈緒美
〃	坂田景子	〃	吉澤起世江	〃	大津美貴	〃	西草尚子
〃	高田祐一	〃	徳田美佳	〃	前田秀昭	〃	上野弘美
〃	福井美幸	〃	黒沢真弓	播磨町	柏木美代子	養父市	佐藤美千子
〃	佐々木優子	〃	田中利絵	西脇市	津田久美	〃	平山和之
〃	村山祐子	〃	福山良枝	〃	藤原千鶴	〃	余根田正明
〃	望月まゆみ	西宮市	古田郁美	〃	岡平睦代	丹波市	足立智子
〃	木村圭子	伊丹市	幡谷恵美	小野市	宮崎由江	〃	細見千夏子
〃	大嶋るり子	〃	難波加代子	加西市	後藤智美	洲本市	生田美智子
〃	武内かおり	〃	西上千佳	多可町	遠藤千穂	〃	畑中由香
〃	山内真由美	〃	山崎美恵	姫路市	宮田久子	淡路市	谷昌子
〃	太麻由美	宝塚市	小田昭平	〃	木下小百合	〃	谷有子
〃	藤本秀樹	〃	田中一美	〃	長谷川賢枝	〃	西岡栄美
〃	友楽朝子	〃	他1名	〃	長坂絵理子	〃	尾崎直子
〃	岩田ゆき子	川西市	山下義弘	〃	三木彩子	〃	百田秀子
尼崎市	大野雅子	〃	新川隆	〃	竹内志津香	〃	新野早百合
〃	堀正子	〃	五通久美子	〃	森本恭子	視覚特別支援学校	徳田佳子
〃	山本良子	〃	野田隼人	〃	村田江里	こばと聴覚特別支援学校	若木明子
〃	清藤のぶ子	〃	坂之上隆司	神河町	杉田緑	こやの里特別支援学校	宮崎美佐江
〃	大石節子	〃	三井裕子	たつの市	河原田孝子	神戸大学附属住吉小学校	佐本まさ子

食品検査だより

「別腹」は本当にある!?



お腹いっぱい食べた後でも大好きなデザートを出されると、「これは別腹だから♪」とついつい食べてしまうことがありますね。この「別腹」という現象は、脳の摂食中枢というところから分泌されるオレキシンと呼ばれるホルモンが関与していると言われています。オレキシンはお腹がすいたとき、すなわち血糖値が低下したときに分泌されますが、脳が「おいしそう!」と思ったときにも分泌されるそうです。これは、脳が発達した人間特有の現象と言えます。

実験ではオレキシンをラットの脳に投与すると、胃から小腸に内容物を移動させることで、胃に新たなスペースを作り出すことが確認されています。このスペースがまさに「別腹」の正体だと言えます。

オレキシンは眠りと目覚めにも関与しており、分泌が少ないと眠くなり、多いと目が覚めます。最近の研究では、日中に突然眠りに落ちてしまう「ナルコレプシー」という病気にオレキシンが深く関わっているのではないかと注目されています。

太古の昔では、空腹になれば自分で食べ物を探し出さないとやがて飢え死にしてしまいます。このことから、お腹がすいたら目が覚めるというシステムができあがったのだと思われます。そして、オレキシンの作用はお腹がいっぱいになったら眠ってしまう原因のひとつでもあります。

お腹がすいても、いつでも簡単に満たせる現在日本では、もはやちょっと不慣れたシステムかも知れませんね。

参考文献) エネルギー代謝調節におけるオレキシン神経の役割とそのメカニズム

兵庫県学校給食総合センターが変わります！

昭和40年代後半からのオイルショック時代以降、学校給食用物資の計画的・安定的な需給体制整備のために、全国の学校給食会で、冷凍倉庫・低温倉庫・常温倉庫を備え付けた「学校給食総合センター」の整備が進められ、兵庫県では昭和51年に事務所を県庁（南庁舎）から現在の加東市に移転し業務を開始しました。

時代が進み近年、児童生徒等と食を取り巻く環境が大きく変化し、朝食欠食や弧食、偏った栄養摂取など児童生徒の心身の健康をめぐる諸問題が生じています。

そのような中、「食育基本法」及び「食の安全安心と食育に関する条例」が施行されるなど、学校においても、児童生徒の豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくために食育の推進が求められています。これらの施策を踏まえ、「生きた教材」としての学校給食を通じ、学校における食育の推進を支援する機関として、平成23年度4月より名称を『**兵庫県学校給食・食育支援センター**』と改称し、県教育委員会が実施する「ひょうご食育推進事業」と連携した食育の充実並びに地産地消の取組の支援と、市町のニーズに応じた「安全・安心」な学校給食用物資の安定供給に事業の重点化を図ります。あわせて食材の共同調達など広域的機能の必要性を踏まえ、食材購入や配送システム等の一層の効率化を推進していきます。



2つの海をもつ兵庫県

兵庫県は自然条件が大きく異なる瀬戸内海と日本海に面しており、多種多様な水産物が水揚げされ、四季折々の食材が沢山あります。平成20年の漁業生産金額は413億円で、近畿2府4県の61%を占め、京阪神等の重要な食料生産基地となっています。

兵庫県には全国ブランドの食材がいっぱい

兵庫県はズワイガニ(松葉ガニ)、ホタルイカ、ハタハタが全国1位、イカナゴ、シラス、スズキ、タコ類が2位など、生産量が全国の上位を占める水産物も多く、ブランド食材の宝庫です。ハタハタは秋田、ホタルイカは富山、ノリは有明が有名ですが、例えば全国に流通している乾ノリの6枚に1枚は兵庫ノリです！！

現在、ひょうごのおいしーい魚をご賞味頂くため、県漁連やいくつかの漁協で移動販売車等による直販活動を展開。県も支援をしています。また、県漁連SEAT-CLUBを中心に魚食普及活動を展開しており、小中学生や一般消費者を対象とした料理教室や漁業体験を実施しています。皆様も是非ご協力・ご参加下さいますようお願いいたします。

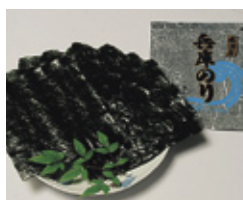
区分	魚種別生産量の全国順位			
	H18	H19	H20	
瀬戸内海	ノリ(養殖)	2位	2位	3位
	スズキ	2位	2位	2位
	イカナゴ	2位	2位	2位
	タコ類	3位	2位	2位
	シラス	5位	2位	2位
	アナゴ類	5位	3位	3位
	マダイ	4位	5位	5位
	カキ(養殖)	6位	6位	7位
	ズワイガニ	1位	1位	1位
	ホタルイカ	2位	1位	1位
日本海	ハタハタ	2位	2位	1位
	カレイ類	2位	2位	3位
	ベニズワイガニ	4位	4位	4位
	ニギス類	5位	5位	5位



水揚げ日本一
ホタルイカ！



骨ごと食べられる
ハタハタ！



6枚に1枚は
兵庫ノリ！



みんな大好き
イカナゴ！



全国ブランド
明石だこ

(兵庫県農政環境部農林水産局水産課 水産業専門技術員)