

地元 食文化継承へ意欲

年 組 名前

佐久平総合技術高校は、生徒向けの実習として近くの水田でフナの養殖に取り組んでいます。佐久地域では、フナにどんな思い入れがあるのか、記事から読み取りましょう

① 佐久地域では、小ブナの甘露煮などを何の味として大事にしていますか。

② 同校はフナを、水田でどうやって育てていますか。写真の説明からまとめましょう。

③ スーパーのツルヤが数十年にわたり、秋に販売しているのは、何ですか。販売について、担当者は何と話していますか。

④ 「魚甲」の市川章人社長は、何と話していますか。

⑤ フナの生産者が減る中、佐久市が2017年度以降実施していることは、何ですか。

⑥ あなたの周りで、継承したい地域の食文化はありますか。友達と話し合ってみましょう。

甘露煮など「ふるさとの味」思い入れ

日本では川魚を食べる機会が減り、内陸部の信州でも海魚の消費量が多い。それでも佐久地域では、小ブナの甘露煮など「ふるさとの味」への思い入れは強く、取り組みが続く。佐久養殖漁協代表理事の飯田好輝さんは「佐久地域の伝統食、食文化として残したい」と話している。

佐久平総合技術高校(佐久市)では、生徒向けの実習として近くの水田でブナの養殖に取り組んでいる。農業科の教員は5月24日、実習に備えて親ブ



水田の一角を網で囲って設けた親ブナの産卵場所。卵が付いた水草を水田に移して小ブナを育てる。5月24日、佐久市の佐久平総合技術高校

地元 食文化継承へ意欲

を水田に放流。9月には生徒が育てた小ブナを住民に販売する。例年、販売開始前から学校の入り口に行列が起きるといふ。

スーパーのツルヤ(小諸市)は数十年にわたり、透明の袋に入った甘露煮用の「活小鮒」を秋に販売。以前より販売量は少なくなってきたが、現在でも店頭に並べると完売するという。担当者は「毎年多くの人が待っている。食文化を守るためにもこれからも販売を続ける」。

「魚甲」の市川章人社長は「今後、生産量が増えることはないかもしれない。それでも佐久の小ブナのおいしさを伝えるため、これからも(甘露煮を)作り続けたい」と力を込める。

生産者が減る中、佐久市は2017年度以降、希望者を対象に養殖技術研修を実施。水田への放流から水揚げまで県水産試験場佐久支場の職員らが講師を務める。熊川真一支場長は「良質な親ブナを提供するとともに、ブナの養殖の技術を指導していきたい」と話す。

県水産試験場佐久支場は5月20日、親ブナの有料配布を行い、約80戸の農家らが訪れた。初めて養殖に挑むという佐久市の会社員、谷津英一さん(51)は「分からないことが多いが、養殖の文化を残すために頑張りたい」と意欲を見せた。

(春原 彩花)

(2021年6月6日朝刊・第一社会面)

地元 食文化継承へ意欲

解答例

年 組 名前

佐久平総合技術高校は、生徒向けの実習として近くの水田でフナの養殖に取り組んでいます。佐久地域では、フナにどんな思い入れがあるのか、記事から読み取りましょう

① 佐久地域では、小ブナの甘露煮などを何の味として大事にしていますか。

【解答】 ふるさとの味

② 同校はフナを、水田でどうやって育てていますか。写真の説明からまとめましょう。

【解答】 水田の一角を網で囲って設けた親ブナの産卵場所から卵が付いた水草を水田に移して小ブナを育てている

③ スーパーのツルヤが数十年にわたり、秋に販売しているのは、何ですか。販売について、担当者は何と話していますか。

【解答】 透明の袋に入った甘露煮用の「活小鮒」

毎年多くの人が待っている。食文化を守るためにもこれからも販売を続ける

④ 「魚甲」の市川章人社長は、何と話していますか。

【解答】 今後、生産量が増えることはないかもしれない。それでも佐久の小ブナのおいしさを伝えるため、これからも（甘露煮を）作り続けたい

⑤ フナの生産者が減る中、佐久市が2017年度以降実施していることは、何ですか。

【解答】 希望者を対象にした養殖技術研修

⑥ あなたの周りで、継承したい地域の食文化はありますか。友達と話し合ってみましょう。

【解答】 略