

しょっつる作りに挑戦

岩見三内中生が体験学習



しょっつる作りを体験する生徒

秋田市河辺の岩見三内中学校（菊池洋文校長、24人）の2年生6人が、校内でしょっつる作りを体験した。

総合的な学習の一環で地域の食文化や産業との関わりを通し、地域の良さを発見する目的。6月29日に実施し、秋田市浜田の高橋しょっつる屋の高橋信一社長が指導した。

高橋社長は生徒にしょっつるに関するクイズを出題。生徒たちは、しょっつる作りに欠かせない製塩法や、原料となる魚について楽しみながら学んだ。

体験では、食料保存袋にイワシ300グラムと塩90グラムを入れてもんだ後、高橋社長のアドバイスを聞きながら中身を瓶に詰めて振った。今後も生徒たちが交代

で定期的に瓶を振り、イワシが分解されていく過程を観察する。完成したしょっつるは来年の家庭科の授業で作る料理に使う予定だ。

参加した平泉沙樹さん(13)は「魚に触り慣れていないので最初は抵抗があったが、瓶詰めや振る工程が楽しかった。来年にはどんな出来栄になっているのか、味わうのが楽しみ」と語った。

高橋社長は「しょっつるは主役にも隠し味にもなる調味料。ぜひもっとたくさんの人に使ってもらいたいし、秋田の食文化の一つであることを知ってほしい」と話した。

(7月5日(火) 秋田魁新聞より一部抜粋)



塩と混ぜたイワシを詰めた瓶

じゅんさい、おいしい

三種町小中学校 給食に特別メニュー



ジュンサイを使ったメニューを味わう琴丘小の児童
気温は11℃

三種町特産のジュンサイを使った特別メニューの給食が1日、町内全8小中学校で提供され、児童生徒が地元の旬の味を楽しんだ。

町は7月1日を「じゅんさいの日」としてPRしており、毎年この日に合わせて特別メニューの給食を提供している。今年のメニューはじゅんさい汁と、ジュンサイが入ったゼリー。町学校給食センターが考案した。

琴丘小学校（中田春輝校長、117人）の6年生の教室では、児童がおいしそうにジュンサイ入りのメニューを味わった。児玉未維さん(11)は「特産品を使っていて特別な気持ちでした。ぬるぬるしていておいしい」と話した。

じゅんさいの日は、英語で6月を指す「June」が「じゅん」、「31」が「さい」と読めることから6月31日に定めたかったが、存在しないため7月1日としている。(佐々木優)

(7月6日(水) 秋田魁新聞より一部抜粋)



三種町特産のジュンサイを使った給食

