

やってみよう!! ワークシート



新聞には毎日、たくさんの記事や写真、^{こうこく}広告がのっています。世界的な大ニュースから身近な^{みぢか}地域の^{ちいき}話題までさまざまです。神戸新聞社は、その中から知ってもらいたいことや深く考えてほしい記事を取り上げ、ワークシートを使って^{じたく}自宅学習などに活用してもらっています。今回は、明石市の^{あかし}漁業協同組合が、水揚げしたサワラを「^{うら}浦サワラ」と名付けて売り出す活動に取り組んでいる話です。



明石浦漁港で水揚げされたサワラ。赤色のタグは特に脂が乗っている＝明石市岬町

さかなへんに春と書くサワラ。でも、実は脂が乗って「味の旬」といわれるのは秋という。みぞ漬けなどのイメージが強いが、刺し身も絶品だ。明石浦漁協（明石市岬町）は、水揚げしたサワラを「浦サワラ」と名付けて売り出す活動に取り組んでいる。

一般の消費者にも分かりやすいよう、脂の乗り具合を数値化している。明石市内のメーカーが開発した専用の機械で測定し、脂肪

率が5%以上のサワラは黄色の「上旨」、10%以上は赤色の「特上」と、明石浦漁協がランク付けしたタグを付けて競りにかける。現在は黄色タグが多いが、秋が深まるにつれて少しずつ赤色タグが増えていくという。同漁協が昨年から始めた。

浦サワラのフェア参加店は店頭にてステッカーを掲示。市内で飲食店と小売店合わせて約50店舗が扱う。神戸、芦屋市や大阪府など

さかなへんに春：実は深まる秋が旬

明石「浦サワラ」味わって



明石浦で水揚げされた魚を扱う飲食店を紹介する「明石浦まもんMAP」

市外でも約150店舗が参加している。同漁協ホームページに掲載している。同漁協の担当者は「船上で血抜き処理するなど、漁師が丁寧に扱ったサワラ。鮮度を楽しんでほしい」と話している。

新たな取り組みとして、浦サワラなど同漁協の海産物を扱う飲食店を広めようと、「明石浦まもんMAP（マップ）」を製作。同漁協の魚が楽しめる店や、明石で取れる魚の旬などが掲載されている。あかし案内所（明石市大明町1）などで配布している。
(有富晴貴)

10月30日の朝刊にのった記事

①サワラの「味の旬」といわれる季節はいつですか。それはなぜですか

③次に書いてあるのはこの時期、播磨灘で取れる魚です。何と読むか、「魚へん」「漢字」でキーワード検索しましょう

鯿 =
 鯖 =
 鯛 =

②上の写真左端に写っているサワラのランクは何ですか

答えは20日の「週刊まなびー」にのるよ。



④次に書いてあるのは、この時期、但馬沖の日本海で捕れる魚類です。「兵庫県漁業協同組合連合会」サイト内の「兵庫の魚」で調べて空欄を埋めましょう

ガニ、ノド
 アン

⑤あなたの好きな魚は何ですか。どんな調理法が好きですか

6日週刊まなびー

ワークシートの
解答例

もっとワークシートをやってみたいと思った人は、電子版「神戸新聞NEXT」の「神戸新聞NIE」コーナーでワークシートを検索してみてください。たくさんあるので興味のある新聞記事を選んでね。今回のワークシートの答えは、メール(kobe-nie@kobe-np.co.jp)か、はがき(〒650-8571 神戸新聞社「週刊まなびー」ワークシート係)で、名前と学年、または年齢を添えて11月19日必着で送ってね。正解者の中から、抽選で毎月10人に神戸新聞の記念品をプレゼントします。

- ①水をすべて抜くことで、水質浄化や外来種の防除ができる
- ②ライギョ、アメリカザリガニ
- ③約【2万2千】カ所、【稲美町】にある【加古大池】
- ④稲作などの農業用水を確保するために人工的に造られ、農家の努力で守られてきた
- ⑤自由記述