



鳥羽志摩記者クラブ  
加盟報道機関 各位

令和4年10月25日（火）

【照会先】

鳥羽市教育委員会 学校教育課

担当：武中 孝充

Tel 0599-25-1265

## 令和4年度 第1回「鳥羽が好きふるさと給食」

～おいしい鳥羽にあいに行こう～

### ● 概 要

「鳥羽が好きふるさと給食」とは、2学期、3学期の年2回、地元でとれる新鮮な旬の食材を給食のメニューに取り入れ、食を通して「自然豊かな鳥羽」を再認識する事業です。

また、食育を通して生産者の思いを学ぶ取り組みであり、鳥羽を愛する心（郷土愛）を育むことを目的としています。

今回の鳥羽の食材は、伊勢海老、あおさ、今浦みそを使用した伊勢海老汁です。

○ 日 時： 令和4年10月21日（金）

場 所： 鳥羽市内離島校（答志小・中学校・菅島小学校・神島小・中学校）

○ 日 時： 令和4年10月28日（金）

場 所： 中央共同調理場管轄（鳥羽小学校・安楽島小学校・加茂小学校・弘道小学校  
鳥羽東中学校・加茂中学校・かもめ幼稚園）

取材対応： 安楽島小学校

12時15分～12時55分 ふるさと給食

13時35分～14時20分 5限目 6-1, 6-2 食育授業※（理科室）

授業内容： 食育と海洋教育

鳥羽の海や伊勢海老などの生態についてゲストティーチャーに話を聞く。

豊田栄養教諭（菅島小学校）・ゲストティーチャー：杉本幹（鳥羽水族館：学芸員）

※取材を行う際には、コロナウイルス感染症対策として、マスクの着用をお願いするとともに、教育委員会学校教育課へ取材人数等、連絡をお願いします。

なお、児童へのインタビュー等おこなう場合は、代表してお願いします。

※感染状況により、取材方法等については変更する場合があります。

●給食献立：むぎごはん、伊勢海老汁、鶏肉のからあげ、添え野菜、牛乳

食材：伊勢海老（鳥羽産）、あおさ（畔蛸産）みそ（今浦：麻生の浦会）

別紙：食材データ等添付

# いま 浦 みそ 今 浦 みそ

麻生の浦店

てま 手間ひまかけてつく  
「今浦みそ」は、あさいち  
いまうら 朝市でも  
にんき しょうひん  
人気の商品です！



いまうら 今浦みそは、いまうら 今浦のお米と三重県産のこめ み え けんさん だいず つか 昔ながらのむかし てづく  
手づくりみそです。  
お お うらかい だい 麻生の浦会の80代のおばあちゃんたちがちゅうしん 中心となつてみそをつく  
作っています。  
がつ さむ 1月の寒い時期に、こめ む こうじ 蒸したとうもろこし だいず あ 蒸した大豆と合わせてはっこう  
発酵させます。  
ねんぶん 1年分をまとめてつく 作り、そのとし あき た 年の秋に食べごろ  
頃になります。



いまうらあさいち げん き 今浦朝市は、元気なおばあちゃんたちがでむか 出迎えてくれます！





# あだこ 畔蛸のあおさ



あおさは9月から10月に種付けをします。  
1月から4月にかけて網についたあおさを  
収穫していきます。

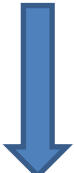


あだこ 畔蛸の海です。



ごみを取り除き、水分を取ります。

あおさの収穫です。



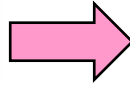
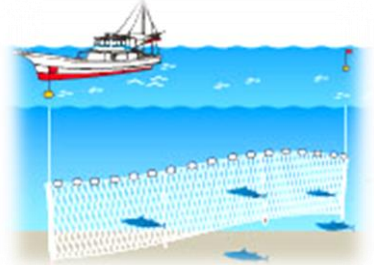
しっかり乾燥をした後、一つ一つ手作業で  
ごみなどが、ついていないか見てからみんな  
なものに届きます。



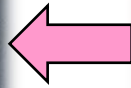
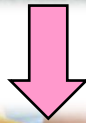
# いせえび 伊勢海老



いせえびりょうは、まだ真まっ暗くらな午前3時頃ごぜんじごろから始はじまります。「さし網あみぎぎょう漁業」といって、海底かいていに仕掛しかけた長ながい網あみをローラーで引ひき上げて、網あみにかかかった伊勢海老いせえびや魚さかななどをはずします。



ひげあしや足あしを折おらないように慎しん重ちゆうに網あみからはずします。



りょうから帰かえってくると、「網あみさばき」といって、海藻かいそうや貝かいなどがかかかった網あみをかぞく家族もとみんなで元あみのきれいな網あみにします。

