



Newspaper in Education

静岡新聞で学ぼう



記事を読んで、問いに答えましょう。

2021年3月18日夕刊中部版

焼津市大住のレトルトパウチ食品製造石田伍詔と、「和食麺処サガミ」などを展開するサガミホールディングス(名古屋市)、相模女子大(相模原市)は宇宙日本食「名古屋コーチン味噌煮」を共同開発した。石田伍詔が製造を担い、同社が創業68年の歴史で培ってきた食品保存、衛生管理技術が詰め込まれている。4月から国際宇宙入選েশョン(ISS)に長期滞在する

レトルト技駆使 鶏味噌煮 宇宙へ

焼津・石田伍詔、共同開発

星出さんに来月から提供

予定の宇宙飛行士、星出彰彦さんに提供する。
名古屋コーチンにこんや、シイタケ、ゴボウなどを加え、八丁みそで煮込んだ東海地方特有の味付け。常温でもおいしく食べられるよう歯ごたえを工夫した。約3年の開発期間を経て、1月にサガミの商品として宇宙航空研究開発機構(JAXA)から宇宙日本食の認証を受けた。
名古屋コーチンを使った宇宙食の開発を検討していたサガミが、石田伍詔の製造技術に目を付けて共同開発を打診

した。石田伍詔は、JAXAが求める高い安全・品質管理基準をクリアするために、工場を食品安全マネジメントの国際規格ISO22000を取得。常温でも食材に絡み、おいしく食べられるようだし



石田伍詔が製造を担った宇宙日本食「名古屋コーチン味噌煮」を示す石田雅則社長
＝2月中旬、焼津市の同社

汁の粘り気に微調整を重ねた。苦労のかけがあり、宇宙飛行士の試食では高い評価を受けたという。
40人の社員ほぼ全員が開発に関わった。石田雅則社長(58)は「宇宙食の開発は夢があり、社員の品質管理への意識も高まった。培ったノウハウを防災食の開発につなげていきたい」と話す。
料理の基本となるレシピは相模女子大の学生が考案した。4月からサガミグループの店舗で販売を始める予定。宇宙日本食の開発に県内企業が関わった事例では、ホテルフーズコーポレーション(静岡市清水区)のやきとり伍詔(2019年10月認証)がある。(焼津支局・尾原崇也)

①記事の宇宙日本食「名古屋コーチン味噌煮」は誰に提供するものですか。

()

②「宇宙日本食」の認証はどこが行っていますか。

()

③「宇宙日本食」を開発するとき、工夫した点や努力した点を記事の中から見つけて、そこに線を引きましょう。

④「宇宙食の開発」は今後、どのようなことへの応用が考えられますか。記事を参考に20字以内で書きましょう(句読点を含みます)。

年 組 名前

作問者: 静岡新聞NIEコーディネーター 矢沢和宏

(小学校高学年～中学校/社会、総合)

記事を読んで、問いに答えましょう。

解答例

2021年3月18日夕刊中部版

焼津市大住のレトルトパウチ食品製造石田伍詔と、「和食麺処サガミ」などを展開するサガミホールディングス(名古屋市、相模女子大(相模原市)は宇宙日本食「名古屋コーチン味噌煮」を共同開発した。石田伍詔が製造を担い、同社が創業68年の歴史で培ってきた食品保存、衛生管理技術が詰め込まれている。4月から国際宇宙ステーション(ISS)に長期滞在する

レトルト技駆使 鶏味噌煮 宇宙へ

焼津・石田伍詔、共同開発

星出さんに来月から提供

予定の宇宙飛行士、星出彰彦さんに提供する。
名古屋コーチンにこんやく、シイタケ、ゴボウなどを加え、八丁みそで煮込んだ東海地方特有の味付け。常温でもおいしく食べられるよう歯ごたえを工夫した。約3年の開発期間を経て、1月にサガミの商品として宇宙航空研究開発機構(JAXA)から宇宙日本食の認証を受けた。名古屋コーチンを使った宇宙食の開発を検討していたサガミが、石田伍詔の製造技術

目を付けて共同開発を打診

おいしく食べられるようだし



石田伍詔が製造を担った宇宙日本食「名古屋コーチン味噌煮」を示す石田雅則社長
＝2月中旬、焼津市の同社

汁の粘り気に微調整を重ねた。苦労のかけがあり、宇宙飛行士の試食では高い評価を受けたという。
40人の社員ほぼ全員が開発に関わった。石田雅則社長(58)は「宇宙食の開発は夢があり、社員の品質管理への意識も高まった。培ったノウハウを防災食の開発につなげていきたい」と話す。
料理の基本となるレシピは相模女子大の学生が考案した。4月からサガミグループの店舗で販売を始める予定。宇宙日本食の開発に県内企業が関わった事例では、ホテルフーズコーポレーション(静岡市清水区)のやきとり伍詔(2019年10月認証)がある。(焼津支局・尾原崇也)

①記事の宇宙日本食「名古屋コーチン味噌煮」は誰に提供するものですか。

(4月から国際宇宙ステーション(ISS)に長期滞在する予定の宇宙飛行士、星出彰彦さん)

②「宇宙日本食」の認証はどこが行っていますか。

(宇宙航空研究開発機構(JAXA))

③「宇宙日本食」を開発するとき、工夫した点や努力した点を記事の中から見つけて、そこに線を引きましょう。

1段目9行目～11行目「同社が68年の歴史で～詰め込まれている。」

2段目6行目～8行目「常温でも～歯ごたえを工夫した。」

4段目1行目～5段目2行目「石田伍詔は、～微調整を重ねた。」に線を引く。

④「宇宙食の開発」は今後、どのようなことへの応用が考えられますか。記事を参考に20字以内で書きましょう(句読点を含みます)。

(例) 厳しい品質管理が防災食の開発につながる。(20字)

(例) 常温でもおいしく食べられる食品の開発。(19字) など

年 組 名前

作問者: 静岡新聞NIEコーディネーター 矢沢和宏

(小学校高学年～中学校/社会、総合)