



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10月28日夕刊



県中部産食材の魅力を生かして開発した創作料理を紹介する野永喜三さん(左)
11月21日、東京都中央区の「日本橋ゆかり」

県産食材の魅力 日本橋で発信

老舗店など創作料理 考案

東海道の起点となる東京・日本橋で、県中部産の食材を駆使した創作メニューの開発が進んでいる。日本料理やイタリアンなどの一流料理人が、徳川家康ゆかりのワサビや折戸なす、駿河湾産のサクラエビなどの新たな可能性を引き出そうと試行錯誤中。老舗料理店やミシュラン星付き店など18店舗で11月8日から提供を始め、県産食材の魅力を一カ月間、にわたり発信する。

県中部5市2町でつくる「しずおか中部連携中道交流会議」が、「日本橋しずおか食堂」と銘打ち展開する。かつて徳川家康に絶賛されたワサビが東海道を通じて駿府から江戸に渡り、江戸煎すしを発展させた史実になぞらえ、県産食材の価値向上を目指す。

農水産物や調味料など約80種のリストから各店舗の要望に応じて無償提供する。全国街道交流会議の古賀方子事務理事は「歴史ある日本橋の名店で新たな進化を遂げ、ブランド化に貢献したい」と語る。生産者の販路拡大や交流人口の増加にもつなげたい考えだ。

老舗日本料理店「日本橋ゆかり」では4種類の新メニューを考案。サクラエビや折戸なす、吉田町産のワサビなどをふん

来月8日から「しずおか食堂」

だんに使ったかき揚げには、藤枝市産の抹茶と板之原市産の天然塩を混ぜた抹茶塩を添えた。大井川電機製作所(島田市川根町)が「ホホホタケ」の名称で生産する希少キノコ「ハナビラタケ」は、独特の食感を生かし、一緒に煮た旬のイチジクの鮮やかな色彩と風味を加えたデザートに仕上げた。

人気テレビ番組「料理の鉄人」で総合優勝し、全国各地の食材に精通する同店3代目の野永喜三夫さんは、県産食材との新たな出会いを歓迎し「食材の無限の可能性を広げることが腕の見せどころ。コロナ禍で生産者も困っている。お取り寄せやふるさと納税の返礼品につながる」と自慢の腕をふるうつもりだ。(東京支社・岡田拓也)

「日本橋しずおか食堂」参加店舗

【日本料理】割烹嶋村、日本橋ゆかり、にんべん(日本橋だし場、日本橋だし場はなれ) 【すし】日本橋蛇の市本店、日本橋舟寿し、吉野鮨本店 【うなぎ】【甘フワ亭】栄太楼総本舗 【喫茶店】文明堂 【WA亭】池うえ 【洋食】レストラン桂 【イタリアン】Da GOTO 【フレンチ】L'Esprit Paix 【弁当】日本橋弁松総本店 【水産加工】日本橋神茂

①記事を要約した文の()にあてはまる言葉を書き入れましょう。

- ・()道の起点、東京()橋で、静岡県中部産の食材を駆使した創作メニューの開発が進んでいる。
- ・徳川家康ゆかりのワサビや()なす、駿河湾産()エビなどの新たな可能性を引き出そうと試行錯誤中。

②この企画にかかわる人々の思いを書きましょう。

[]

③記事に出てくる静岡県の食材で気になったものについて調べてみましょう。

[]

年 組 名前

作問者: NIEアドバイザー 小川訓靖(静岡市立清水三保第二小学校 教諭)

(小学校高学年/家庭)

記事を読んで、問いに答えましょう。

解答例

2021年10月28日夕刊



県中部産食材の魅力を生かして開発した創作料理を紹介する野永喜三さん(左)
11月21日、東京都中央区の「日本橋ゆかり」

県産食材の魅力 日本橋で発信

老舗店など創作料理 考案

東海道の起点となる東京・日本橋で、県中部産の食材を駆使した創作メニューの開発が進んでいる。日本料理やイタリアンなどの一流料理人が、徳川家康ゆかりのワサビや折戸なす、駿河湾産のサクラエビなどの新たな可能性を引き出そうと試行錯誤中。老舗料理店やミシュラン星付き店など18店舗で11月8日から提供を始め、県産食材の魅力を一カ月間にわたり発信する。

県中部5市2町でつくる「しずおか中部連携中道交流会議」が、「日本橋しずおか食堂」と銘打ち展開する。かつて徳川家康に絶賛されたワサビが東海道を通じて駿府から江戸に渡り、江戸煎ずしを発展させた史実になぞらえ、県産食材の価値向上を目指す。

農水産物や調味料など約80種のリストから各店舗の要望に応じて無償提供する。全国街道交流会議の古賀子事務理事は「歴史ある日本橋の名店で新たな進化を遂げ、ブランド化に貢献したい」と語る。生産者の販路拡大や交流人口の増加にもつなげたい考えだ。

「日本橋しずおか食堂」参加店舗

【日本料理】割烹嶋村、日本橋ゆかり、にんべん（日本橋だし場、日本橋だし場はなれ）【すし】日本橋蛇の市本店、日本橋舟寿し、吉野鮎本店【うなぎ】【甘】橋 伊勢定【おでん】平ちゃんカブ味 栄太楼総本舗【喫茶店】文明堂カフェ【そば】利休庵【和食居酒屋】WA亭アエ池うえ【洋食】レストラン桂【イタリアン】Da GOTO【フレンチ】La Paix【弁当】日本橋弁松総本店【水産加工】日本橋神茂

来月8日から「しずおか食堂」

だんに使ったかき揚げには、藤枝市産の抹茶と板之原市産の天然塩を混ぜた抹茶塩を添えた。大井川電機製作所（島田市川根町）が「ホホホタケ」の名称で生産する希少キノコ「ハナビラタケ」は独特の食感を生かし、一緒に煮た旬のイチジクの鮮やかな色彩と風味を加えたデザートに仕上げた。

人気テレビ番組「料理の鉄人」で総合優勝し、全国各地の食材に精通する同店3代目の野永喜三さんは、県産食材との新たな出会いを歓迎し「食材の無限の可能性を広げることが腕の見せどころ。コロナ禍で生産者も困っている。お取り寄せやふるさと納税の返礼品につなげたい」と自慢の腕をふるうつもりだ。（東京支社・岡田拓也）

①記事を要約した文の()にあてはまる言葉を書き入れましょう。

- ・(**東海**)道の起点、東京(**日本**)橋で、静岡県中部産の食材を駆使した創作メニューの開発が進んでいる。
- ・徳川家康ゆかりのワサビや(**折戸**)なす、駿河湾産(**サクラ**)エビなどの新たな可能性を引き出そうと試行錯誤中。

②この企画にかかわる人々の思いを書きましょう。

歴史ある日本橋の名店で新たな進化を遂げブランド化に貢献したい。
食材の無限の可能性を広げることが腕の見せどころ。コロナ禍で生産者も困っている。
お取り寄せやふるさと納税の返礼品につなげたい。 など

③記事に出てくる静岡県の食材で気になったものについて調べてみましょう。

- (例)折戸なす・・・徳川家康に献上されていたという記録が残っている。丸い独特の形をしている。初夢に見ると縁起がいいといわれる「一富士、二鷹、三茄子」のナスが「折戸なす」と言われている。
 - (例)サクラエビ・・・日本国内の水揚げ100%が静岡県の駿河湾。明治時代に由比の漁師がアジの漁の際、深く潜ってしまった網に偶然大量のサクラエビが入ったことが始まりといわれている。
- 生や釜揚げサクラエビやかき揚げは静岡県を代表する食。

年 組 名前