



# 静岡新聞で学ぼう

## 大自在

桜エビやシラス、アジ、イカ、タチウオ、マダイに「マグロ」。「江戸前(江戸の前の海)」に倣って、静岡市内で水揚げされた海産物を「しずまえ(静岡の前の海) 鮮魚」

と名付けた。行政や水産業者、鮮魚店や飲食店の関係者らがこの「しずまえ」のブランド化に力を入れている▼2014年、市内の飲食店5店でスタートした取り組み。「しずまえ鮮魚取扱店」を紹介する「しずまえ おさかな処マップ」には188店が名を連ねる。マップには「しずまえレシピ」も収録された▼「しずまえ」に先立つこと4年。10年には「オクシズ」という言葉も生まれた。さしずめ「静岡の奥」といったところか。市内中山間地の自然や歴史、食文化などの魅力を発信する取り組みだ▼今年2月、「しずまえ鮮魚」と、お茶やシイタケ、ワサビ、イノシシ肉や鹿肉など「オクシズ」の産物を使用した料理をそろえた勉強会が開かれた。3千級級の山々が連なる南アルプスから水深2500級の駿河湾に至る地域の恵まれた自然環境、その中で育まれた食材の豊かさを実感した▼「しずまえ」に関しては行政と関係団体などが新年度に振興協議会を組織し、市民認知度アップや消費拡大を図る。新メニューの提案などを通して観光入り込み客数の増加も目指す▼折しも、静岡空港を利用した中国人旅行者を対象に県が15年度に実施したアンケートで、県内宿泊日数は平均1・3泊にとどまった。食文化の発信が空港の「地元」に観光客をつなぎ止める一策になるか。素材は天下一品。可能性は十分にある。

2016. 3. 31

2016年3月31日 朝刊

①「しずまえ鮮魚」にあてはまる魚を書きましょう。

[ ]

②「オクシズ」にあてはまる産物を書きましょう。

[ ]

③あなたの住む市や町で世界に発信したい食物を書きましょう。

[ ]

年 組 名前

(小学校中学年以上・中学校・高校 社会・理科・総合)