



Newspaper in Education

すし作り職人と一緒に



牧之原・地頭方小
シャリに悪戦苦闘

地元の港で水揚げされた鮮魚を使ってすし作りに挑戦する児童。牧之原市立地頭方小

牧之原市立地頭方小で17日、地元の御前崎港と地頭方港で水揚げされた鮮魚を使った、すし作り体験が行われた。3年生40人がすし職人から手ほどきを受けながら、アジの軍艦巻きと、カツオの刺し身作りに挑戦した。3年生は総合学習の一環で魚市場見学や海釣りなど地元の水産業について学んでいる。

学校近くですし店を経営する齊田登さん(56)が講師を務めた。齊田さんは「水で手をぬらした後、シャリは片手で卵の半分ぐらいの大きさに握り形を整えて」と助言。児童は大きすぎて不格好になったり、小さな手のひらから米粒が離れなかったりと悪戦苦闘。それでも、齊田さんの鮮やかな手付きを見よう見まねで取り組み、事前に用意されたアジのたたきを軍艦巻きに仕上げた。児童は「想像以上に難しかった」「今度は家で握りたい」と話し、おいしそうにほおばった。

2012年7月19日朝刊 中部版

- ① 3年生たちが作ったすしは何ですか。
- ② 左の女子は何と言っているのか考えましょう。
- ③ あなたが挑戦してみたい仕事は何ですか。

年 組 名前

(小学校中学年以上 総合)