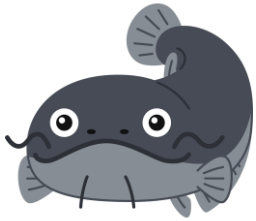




# チャレンジ

神石小学校3年生  
学級通信 No. 7



## 神石ナマズアピール大作戦!!

今年度、総合的な学習の時間の学習で取り組んでいる「神石の特産品～続：ナマズ大調査 神石ナマズを伝えよう!～」の活動も、いよいよ大詰め! まとめの時期となりました。今年度は、昨年度の活動を引継ぎながら、実際にナマズを養殖されている方のお話を聴いたり、「ナマズプロジェクト」を立ち上げた油木高校の生徒さん達との交流会をしたりしました。

### ナマズレシピの一例

#### ナマズのたたきのキャベツ蒸し

##### 《材料》

- ・ナマズのたたき 2本
- ・キャベツ 1/4個
- ・紅生姜 適量
- ・ポン酢醤油 適量
- ・大根おろし お好みで

##### 《作り方》

- ①ナマズの切り身を揚げる。
- ②ナマズのを薄切りにする。キャベツはざく切りにする。フライパンに入れる。水を50cc位入れてふたをして蒸す。
- ③キャベツがしんなりしてきたら、紅生姜とポン酢しょう油を入れて混ぜ合わせる。
- ④大根おろしを添えてお皿に盛り付けたら出来上がり。

1年間の活動の中で、子ども達は、「どうすれば、神石ナマズのよさをみんなに知ってもらえるのか。」「食べたらおいしいナマズのよさをもっと多くの人に知ってもらいたい。」という思いを強く持ちました。そこで、神石ナマズのよさをアピールするために、ナマズの食べ方を調べ、それを1冊の本にして「ナマズレシピ本」を作成したり、ポスターを描いたりしました。



#### なまずの煮付け

##### 《材料》

- ・ナマズの切り身 1パック
- ・しょうが 適量
- ・しょう油 適量
- ・みりん 適量
- ・出汁 適量
- ・ごま油 適量

##### 《作り方》

- ① 鍋にお湯をわかし、ナマズの切り身をサッとゆでてくさみを取る。(ナマズを湯通しする。)
- ② 鍋にごま油をひき、ナマズが浸るくらいのお湯を入れ、出汁を入れて温める。  
しょうが、ナマズ、醤油、みりんを入れる。
- ③ 蓋をして、ゆっくり弱火で煮詰める。
- ④ 皿に盛り付けて完成です。



子ども達が描いたポスター