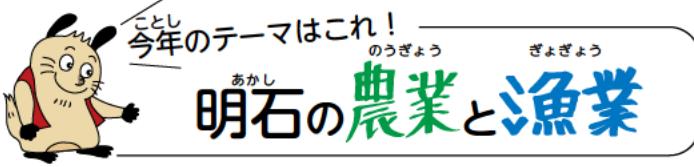


あかしこども新聞



大地の恵み

野菜



農業チーム



みんな見てね!



は
晴れの日が多い明石では、野菜作りが盛ん。また、海が近いので、
さかな
魚が新鮮! 12人のこどもレポーターが、市内のあちこちで明石
の野菜と魚を取材をしました。おいしさの秘密を紹介します。

海からの贈りもの

魚



うろこがなくて
ヌルヌルしてる!



漁業チーム

タイやタコ、アナゴなど
おいしい魚がいっぱい!



けんば
現場へ急げ!



おいしい理由が
ここに つまっています!

のうぎょう 農業チーム

もっと知ろう!!

安心 安心

やさい おいしい野菜

明石の野菜は安全・安心で、そして何よりもおいしい！
農家や卸売市場へ行って、秘密を教えてもらいました。

ひみつ 秘密
その①まちの近くに畑が
いっぱいある

明石では、主に大久保や魚住で米や野菜が作られています。収穫してすぐ、市場に運ばれるから、明石では野菜のせりが夕方も行われます。

やさい 秘密
その② 野菜に土があっている

明石は、水はけが良い土が多く、野菜作りにぴったり。また、野菜の種類に合わせた土作りをするなど、おいしくするための工夫がいっぱいです。

やさい 野菜ごとに肥料を
変えているんだって！

野菜がおいしくなるように、毎日欠かさず野菜の表情を見て、愛情を込めて育ています。
農家の 橋本 竜介さん(魚住町清水)

ひみつ 秘密
その③

温 暖 な 気 候

明石の気候は温暖で晴れの日が多く、1年を通して野菜を栽培するのに適しています。

明石で作って、売って、食べる。
作っているところも
作っている人の顔も見られる。
だから、安全・安心！



値段の表し方を教えてもらつたよ

せり売りは朝と夕方の
1日2回行われています。
指で値段を表します。

数字の3

こうりてん 小売店
やおや 八百屋
スーパー

しょくたくなら
食卓に並びます
いただきます！

いえ た やさい
家で食べる野菜はこうやって届くよ！

やさい 野菜 が集まる 卸売市場

採れた野菜の多くは卸売市場(藤江)に出荷されます。
売る人、買う人が集まって「せり売り」が行われます。

*せり売り=売る人が買いたい人を競争させて、一番高い値段をつけた人に売る方法



夕方のせりでは、採れたての
コマツナやホウレンソウなど
の軟弱野菜がいっぱい！



数字の3

こうりてん 小売店
やおや 八百屋
スーパー

しょくたくなら
食卓に並びます
いただきます！



のうぎょう 農業チーム

かつみ なおき くば りょうと ただ かなな のだ そうち まさい かのん やまだ りか
勝見 尚輝・久保 誠登・多田 茉奈・野田 奏来・正井 花音・山田 里佳 (五十音順)

あかし さかな 明石の魚がおいしい理由



あかし さかな ゆうめい りゅう しら 明石の魚はおいしくて有名。その理由を調べるために、
あかしうらぎょぎょうきょうどうくみあい みさきちょう い 明石浦漁業協同組合(岬町)に行ってきました。

りゅう 理由
その①

あかしかいきょう そだ 明石海峡で育っている



タイ

あかしかいきょう えいよう ほうふ さかな 明石海峡は栄養が豊富で、魚のエサもたくさん！速い潮の流れの中
はや しお なが なか で泳ぐから、身が引き締まります。



しゆるい
100種類くらい
とれるよ！

りゅう 理由
その③

みせ しょくたく すぐにお店へ、食卓へ

午前11時にせり(昼市)が始まります。せり台にあがった魚は、種類や大きさごとに数秒で値段を付けてていきます。せり落とされた魚はすぐにお店へ。



せりが始まるまで
いけす(プール)で魚を
生かしておくんだって！



手力ギ
カゴを引き寄せたり、
魚を締めたりするの
に使う
しゅるい おお 種類や大きさで、
さかな わい 魚を分けて入れる



魚の棚商店街でインタビュー



魚の棚商店街では、すぐにお店に並べられ、「ひる網」として売られています。
新鮮な魚を晩ごはんに食べられるよ。

みなと で め まえ ざょじょう 港を出てすぐ目の前が漁場なので、
あかし さかな よ 明石の魚は「まえもん」と呼ばれています。



戻つて
セリの直前に
くる船にも

さかなや き
魚屋さんに聞く

さかな た おいしい魚をおいしく食べてもらうために

みせ お店では、生きたまま魚
すいそう い を水槽に入れています。
さかな まる た 魚を丸ごと食べてもらえる
さばいたアラも
いっしょ わた 一緒に渡しています。



あつという間にタチウオが
さばかれていました



ちゅうり にがで ひと さかな 調理が苦手な人にも魚を
たの 楽しんでもらえるよう、焼
さかな う いた魚を売っているお店も。



しんせん さかな か 新鮮な魚を買うために、
おおさか き ひと 大阪から来ている人も
いました。



魚のはいづ
魚の棚で買つてます

さかな い もの 魚は生き物だから
できるかぎり
ぜんぶ た 全部食べる

農業チーム

聞いて、触れて…
野菜の素晴らしさ

体験したよ

お客様にインタビュー

新鮮でおいしい野菜が安く手に入るので、よく利用しています

エダマメの収穫

いろいろな人の思いが込められている野菜みんなもいっぱい食べよう！

農協の直売所、ふあ～みんSHOPでインタビューに挑戦。初めてのインタビューにドキドキ。

とてもかたくて力がいったよ

エダマメの味がなくて、何を食べたか忘れるくらいおいしかった！

ネギの袋詰め
野菜が傷つかないように慎重に…

重さを量って
輪ゴムでとめて
袋に入れていきます

のうぎょう 農業チーム



編集後記

カメラで写真をとったり、エダマメを食べたりして楽しかった。



エダマメの収穫をしてみたら、1つ1つが大変だったので、農家の大変さをみんなにも伝えたい。



取材をするときに、聞きながらメモを書くのは大変だったけど、まとめるのは楽しかったです。



1つ1つの野菜に農家さんの思いが込められていることを学びました。



野菜のことをくわしく知れて、ますます野菜が好きになりました。



メンバーがおもしろかった！農業の大変さと安全でおいしい野菜ということを伝えたい！

のうぎょう 漁業チーム



こどもレポーターをして、知らない事もあったけど、インタビューをして知れたのはよかったです。楽しかったです。



取材をするのが楽しかったです。今回、学んだことを家族や友達に教えたいです。



編集の文章で「魚がへっていること」を書くのが大変だった。



学校でも新聞作りをしたけど、一人じゃできなかった。今回みたいに数人でやったほうがやりやすかった。



こどもレポーターの漁業を担当して、せりを見たりインタビューをしたり初めての事をいっぱいできて楽しかったです。



忙しい中、インタビューに答えてくれて優しかったです。いろんなことを話してくれて楽しかったです。

漁業チーム

海を大切に

いまうみみずの海は、水がきれいになりすぎ、栄養が少なくなっていて、とれる魚の量も減っているそうです。魚を守るために、まちのみんなで取り組んでいます。

とりすぎない

小さな魚を逃がしたり、とる量や期間を決めたりします。卵が付いたタコつぼを引き上げたら、禁漁区にそつと戻しています。

白いつぶつぶがタコの卵藤の花みたいなから「海藤花」というよ

海の栄養を増やす

ため池の水を抜いて、その栄養を海に届ける「かいぱり」には、漁師さんも参加しています。

水産資源を守る取り組み

小さな魚の子どもを育てる

すいさんしげん まもとく 水産技術センター(二見町)では、マダイヤオニオコゼ、アワビなどを育て、海に放流しています。

これからもずっと明石のおいしい魚を食べるために…

あかし 明石の海を好きになろう♪

*こどもレポーターは、6月1日号で募集をしました。明石ケーブルテレビ「海峡のまち明石」でこどもレポーターの活躍を放映します！

●9月16日 月～日曜日午後 8時～8時15分
～10月6日 火～日曜日午前10時～10時15分