NIE特集
Newspaper In Education

塩釜三小

学校名　塩釜市立第三小学校
所在地　塩釜市花立町15の1
電　話　022（362）2323
校　長　佐藤　潤
児　童　557人

おいしさ 魚とコメに

塩釜のお寿司 味の秘密を探れ！

知り隊

塩釜市は、江戸時代から鮮魚が集まることで有名でした。今ではお寿司屋さんの密度が日本一のまちとして知られています。さらに、お寿司屋さんの多くが、私たちの通う塩釜三小の学区に集まっています。お寿司のおいしい味は、どのような工夫や努力をしているのか、学校のそばで寿司店を営む大泉貴さんにお話をうかがいました。

大泉さん（左）の店でお寿司を取材、味見も

塩釜の魚市場は、マグロの水揚げが多いことでも有名です。また宮城県は、ササニシキやひとめぼれといったおいしいお米が作られていることでも知られています。お寿司には「魚」と「お米」が欠かせません。「塩釜は、二つの条件がそろいやすい。だから塩釜はお寿司屋さんが多いんだよ」と、大泉さんは説明してくれました。

生マグロ 自慢のネタ

塩釜のお寿司は、地元の人たちが味わうだけでなく、観光シーズンには、東京や大阪など全国からお客さんがたくさん食べに来ます。

大泉さんのお店では、魚市場で水揚げされた新鮮な魚と大崎市古川のササニシキを使うことでおいしいお寿司をお客さんに出しています。また、お寿司に欠かせない酢めしにもお店の工夫があります。その工夫によって、よりおいしいお寿司をお客さんに食べてもらうことができるのだそうです。

塩釜ならではの寿司ネタといえば、何といっても生マグロです。大泉さんのお店でも「一番の自慢のネタは生マグロのづけ。多くのお客さんが注文する人気のネタだ」そうです。私たちが取材にうかがったときにも、生マグロのづけを味見させていただくことができました。お店オリジナルの秘伝のたれにつけこんだ生マグロは、とてもおいしくて、いくつでも食べられそうなお寿司でした。

生アナゴの白煮もお店自慢のネタです。今の時季には、ホタテやカキ、タラ、白子なども人気です。魚市場から新鮮な魚を仕入れ、お店オリジナルの味を追求し努力していることから、多くのお客さんがお店に訪れるのがよく分かりました。

◇　◇

今まで当たり前に食べていたお寿司ですが、今回の取材で、塩釜は新鮮な魚とおいしいお米が手に入りやすい恵まれた土地であることが分かりました。あらためて私たちの塩釜のすばらしさを発見することができました。

文・桜井美月、高橋のぞ美、鈴木美玖、高橋瑞季（5年）

言い隊

■大人がマナー守って■

私は最近、大人のマナーについて気になることが二つあります。

一つ目は、電車の乗り方についてです。こんでいる電車の優先席に、座る理由のない大人が座っていることがあります。そして、優先席に座るべきであろうと思われる人たちが立っていることが多いです。自分の都合だけでなく、相手の立場や気持ちを考えるべきだと思います。

二つ目は、たばこの吸い方についてです。吸い終わったたばこを平気で道に捨てている大人がいます。中には火がついたままのものもあり、それが原因で火事になったということも聞いています。

まずは、大人がマナーを守ってほしいです。

（5年・岡島望恵）

■普段の心がけが大切■

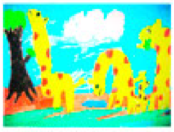
みなさんは、資源を大切にしていますか。資源を大切にすることは、とても大切なことだと思います。

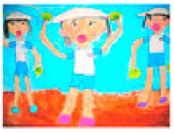
私たちの生活の中で、紙を使わないということはありません。例えば、手をふくためのペーパータオルをお店などでよく見かけますが、ハンカチを持っていれば使わなくてすみます。ティッシュの代わりにふきんを使った方が、むだにならない場合もあるのではないでしょうか。

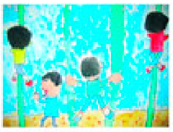
一人一人のちょっとした心がけで、紙を作るために切られる木が減るのではないかと思います。そうすれば森林を破壊しなくてもすむし、地球温暖化も防げるかもしれません。

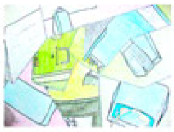
（5年・杉松ひなの）

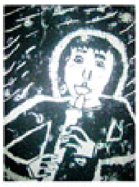
うきうきキャンバス

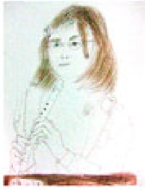

きりんのおやこ
1年・佐藤桃百実

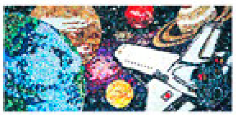

楽しかったダンス
2年・佐藤愛華


楽しいのぼりぼう
3年・後藤美月


あおいホッチキス
6年・千葉あおい


しんけんな友達
4年・奥亮太


友達の絵
5年・横江久典


宇宙
特別支援学級
青空・あおば・わかば・ふたば
共同制作

クラブ活動通し伝承

教え隊

鯛釣り舞

市民芸能祭で「鯛釣り舞」を披露（昨年12月6日）

私たちの学校には「鯛釣り舞」という神楽を受け継ぐ郷土芸能クラブがあります。恵比寿様が苦労して鯛を釣り上げる豊漁祈願の舞で、10年ほど前に総合的な学習の時間に体験したのをきっかけに、特設クラブとして活動が始まりました。

塩釜神楽保存会の方が、笛や太鼓、舞を教えてくださいます。15分ほどの舞の笛や太鼓を演奏し続けるのは大変ですが、地域の神社やお祭りなどで披露して、たくさんの人に喜んでいただいています。伝統の郷土芸能をこれからも大切に守り、伝えていきたいです。

文・佐々木果歩、佐藤智穂（5年）

編集後記

今回編集委員として活動してみて、取材したり原稿を書いたりするのは大変なこともありましたが、新聞づくりはとてもやりがいのある仕事だと思いました。

取材で、たくさんの地域の方々にお話をうかがい、今まで知らなかった塩釜のよさや自分たちの学校のよさを発見することができました。また、地域の方が快く取材に応じてくださったことや、塩釜三小や三小に通う私たちを大切に思ってくれていることを感じてうれしかったです。これからも、自分たちの地域や学校を大切にしていきたいと思います。

〈編集委員〉桜井美月、高橋のぞ美、鈴木美玖、高橋瑞季、佐々木果歩、佐藤智穂、岡島望恵、杉松ひなの、大成彩水（5年）
題字デザイン　小倉弘喜（5年）
〈指導教諭〉武山雅志、臼井美里

毎月第2・4火曜日発行

これまでの掲載校の紙面を河北新報のホームページ（KOLNET）で見ることができます。