



Newspaper in Education

静岡新聞で学ぼう



記事を読んで、問いに答えなさい。

2020年 11月16日夕刊

解答欄が足りない場合は裏面に記すこと。

潮かつおお継承に若い力

①地域の伝統を継承する仕事に、若者が就業する意義と効果について考察せよ。



芦沢安久副代表(左)の指導を受けながら潮かつおの製造に奮闘する白川圭さん(16日午前、西伊豆町田子)



竹さおにつるされた潮かつお正月に向け、500本が出荷される

正月に向け500本

16日に西伊豆町田子の老舗「カネサ軽節商店」で行われた伝統保存食「潮かつお」のつるし干し作業。竹さおにつるしたカツおは3週間ほど西風にさらして乾燥させ、出荷に備える。カツおは太平洋沖で一本釣りした体長60〜80センチ、重さ2〜3キロのものを使用した。潮かつおは「正月魚(しょうがつお)」と呼ばれる新年の縁起物で、同店は毎年、受注生産して全国に発送する。ことしの注文は例年並みという。約500本を生産し、12月上旬ごろから出荷を始める。

西伊豆・田子

19歳、懸命につるし干し

「地元の伝統を受け継いでいきたい」。西伊豆町田子地区に伝わる保存食「潮かつお」の生産が最盛期を迎えた。1882(明治15)年創業の「カネサ軽節商店」で16日に行われたつるし干し作業には、こし高校を卒業したばかりの新人が加わった。同地区で生まれ育った白川圭さん(19)。生産者の高齢化が進む中、周囲は若い担い手の参入を歓迎し、技術継承への期待を寄せる。

白川さんは小学生時 守り抜いている人たち「アルバイトを始め、現 けにしておいたカツお 代に同社の工場を見学 の姿が輝いて見えた」 場を働きながら入社 のし。潮かつお生産に興 と当時を振り返る。下 決意を固めた。 味を持ったという。地 田高(下田市)に在学 この日は60〜70代の 「アルバイトの時とは 域の伝統を受け継ぎ、 していた昨年と同社で 従業員とともに、塩漬 違い、責任感がある。

②食塩が雑菌を死滅させるメカニズムを考察せよ。

[]

③租税を物納の仕組みを、奈良時代と現代とで比較しまとめよ。

[]

が、全国で唯一、生産 さんには 未来の潮か つお生産の柱になる人 をつけている。 同社の芦沢安久副代 材に成長してほしい」 表(右)は「伝統をさら と願いを込める。 に受け継いでいくには (松崎支局・土屋裕心 若い力が必要。(白川

年 組 名前

作問者: NIEアドバイザー 実石克巳(静岡高校 教諭) (高校/国語)

<参考>①=地域行政学 経営学 経済学 民俗学 文化学に関する問題、②=化学 食品栄養学に関する問題、③=歴史学 財政学に関する問題