

記事を読んで、問いに答えましょう。

2022年 4月27日朝刊中部版



焼津水産加工業組合

焼津鯉節水産加工業協同組合は26日、伝統的なかつお節製造技術を若手組合員に伝える研鑽（さん）会を焼津市鰯ヶ島の県水産・海洋技術研究所で開いた。参加した若手組合員は焼津港で水揚げされたカツオ46匹を使って、頭と内臓を取り除き三枚におろす「生切り」といった製造過程を学んだ。

若手に製法研鑽会

指導員から教えを受けながらカツオをおろす若手組合員（左）

（焼津支局・福田雄一）

最初に組合内にある焼津鯉節伝統技術研鑽会の指導員が専用の包丁を使って生切りを披露。若手組合員は指導員から見栄えの良いかつお節にするためのコツを教わりながら、実践した。切り身を煮釜に入れる「煮熟」や骨抜きなどの作業にも取り組んだ。

10月には184本の本枯れ節が完成する予定で、このうち厳選した品を新嘗祭（にいなめさひ）に献上する。

かつお節の伝統継承

①記事の製法研鑽会で若手組合員を指導したのはどんな人たちですか。

（ ）

②「生切り」、「煮熟」とはそれぞれどんな作業のことですか。

生切り（ ）

煮熟（ ）

③これらの作業で完成するかつお節を何と呼びますか。

（ ）

④若手組合員はどんな気持ちでこの研鑽会に参加していると思いますか。あなたの考えを30字以内にまとめて書きましょう（句読点を含みます）。

年 組 名前

作問者：静岡新聞NIEコーディネーター 矢沢和宏

（小学校高学年～中学校／社会、総合）

記事を読んで、問いに答えましょう。

2022年 4月27日朝刊中部版



焼津水産加工業組合

焼津鰹節水産加工業協同組合は26日、伝統的なかつお節製造技術を若手組合員に伝える研鑽（さん）会を焼津市鰹ヶ島の県水産・海洋技術研究所で開いた。参加した若手組合員は焼津港で水揚げされたカツオ46匹を使って、頭と内臓を取り除き三枚におろす「生切り」といった製造過程を学んだ。

若手に製法研鑽会

指導員から教えを受けながらカツオをおろす若手組合員（左）

（焼津支局・福田雄一）

最初に組合内にある焼津鰹節伝統技術研鑽会の指導員が専用の包丁を使って生切りを披露。若手組合員は指導員から見栄えの良いかつお節にするためのコツを教わりながら、実践した。切り身を煮釜に入れる「煮熟」や骨抜きなどの作業にも取り組んだ。

10月には184本の本枯れ節が完成する予定で、このうち厳選した品を新嘗祭（にいなめさひ）に献上する。

かつお節の伝統継承

①記事の製法研鑽会で若手組合員を指導したのはどんな人たちですか。

（**焼津鰹節水産加工業協同組合内にある**
焼津鰹節伝統技術研鑽会）

②「生切り」、「煮熟」とはそれぞれどんな作業のことですか。

生切り（**カツオの頭と内臓を取り除き三枚におろすこと。**）

煮熟（**切り身を煮釜に入れること。**）

③これらの作業で完成するかつお節を何と呼びますか。

（**本枯れ節**）

④若手組合員はどんな気持ちでこの研鑽会に参加していると思いますか。あなたの考えを30字以内にまとめて書きましょう（句読点を含みます）。

（例）見栄えの良い鰹節にするためのコツを身につけるぞという気持ち。（30字）

（例）伝統的なかつお節の製造過程を詳しく学びたいという気持ち。（28字）

（例）焼津のかつお節製造技術を自分が継承していきたいという気持ち。（30字）
など

年 組 名前

作問者：静岡新聞NIEコーディネーター 矢沢和宏

（小学校高学年～中学校／社会、総合）