

記事を読んで、問いに答えなさい。

解答例

2021年10月7日朝刊中部版

海の幸バーガーで勝負

焼津水産高 来月うまいもん甲子園

①森山料理長（右）の前で調理する焼津水産高の生徒たち。焼津市の焼津水産高②
試作した「美味SEA（おいし）★バーガー」



出場するのは3年生の佐藤涼平さん、福水海さん、服部佑貴海さん。コロナ禍で落ち込んでいる観光産業を活性化しようと、未利用資源だったアカモクに着目し、商品開発を進めていた。

海藻・アカモク「良さを伝えたい」

全国の高校生がアイデア料理を競う「第10回」当地「絶品うまいもん甲子園」の決勝大会に、焼津水産高（焼津市）海洋科学科の3人の生徒が出場する。静岡市用宗地区の海で自生する海藻「アカモク」と焼津のカツオを使った料理で頂点を狙う。6日には同校で11月の本番に向けた研修会が開かれ、出場生徒はプロの料理人の前で試作し、アドバイスを受けながら、提案レシピに磨きをかけた。

アカモクとカツオを使った2種類のライスバーガーで、「美味SEA（おいし）★バーガー」と名付けた料理でエントリー。8月の東海北陸大会を制し、全国切符を手にした。

①生徒は「海の幸バーガー」を何と名付けて大会にエントリーしたか。

（「美味SEA（おいし）★バーガー」）

②生徒が「海の幸バーガー」に使った2つの食材と、それぞれの特徴を書きなさい。

（アカモク）（静岡市用宗地区の海で自生する海藻）

（カツオ）（焼津で多く水揚げされる魚）

③「海の幸バーガー」の商品開発を通して生徒が願うことは何か。50字以内で書きなさい（句読点を含む）。

（例）

コ	ロ	ナ	禍	で	落	ち	込	ん	で	い	る	観	光	産	業	を
活	性	化	す	る	た	め	、	未	利	用	資	源	だ	っ	た	ア
カ	モ	ク	の	良	さ	を	伝	え	た	い	。					

年 組 名前