

あかしこども新聞



今年のテーマはこれ!

あかし 明石の農業と漁業

は ひ おお あかし やさいづく さか うみ ちか
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 しんせん にん しない あかし
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
やさい さかな しゅざい ひみつ しょうかい
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。

だいち めぐ 大地の恵み

や さい 野菜



エダマメのかたくて
ふと 太いくきにびっくり!

のうぎょう 農業チーム



1年を通していろいろな野菜が
つく 作られているんだ!

みんな見てね!



しじょう せんこく 市場には全国から
やさい だいしゅうけつ
おいしい野菜が大集結!

うみ おく 海からの贈りもの

さかな 魚



うろこがなくて
ヌルヌルしてる!



めっちゃげんきで
に 逃げ出しそう!



ぎょぎょう 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!



おいしい理由が
ココに つまっています!



のうぎよう 農業チーム

もっと知ろう!!

安全安心おいしい野菜

あかし やさい あんぜん あんしん なに
明石の野菜は安全・安心で、そして何よりもおいしい!

のうか おろしりしじょう い ひみつ おし
農家や卸売市場へ行って、秘密を教えてください。

ひみつ 秘密 その①

まちの近くに畑が いっぱいある



まもなく稲刈りの時期に

あかし おも おおくぼ うおずみ こめ
明石では、主に大久保や魚住で米や
やさい つく 野菜が作られています。収穫してす
しじょう はこ ぐ、市場に運ばれるから、明石では
やさい ゆうがた おこな 野菜のせりが夕方も行われます。

ひみつ 秘密 その②

野菜に土があっている

あかし みず よ つち おお やさいづく
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 ひりょう
野菜ごとに肥料を
か 変えているんだって!



やさい
野菜がおいしくなるように、
まいにちか やさい ひりょうじょう み
毎日欠かさず野菜の表情を見て、
あいじょう こ そだ
愛情を込めて育てています。

のうか はしもとりゆうすけ うおずみちようしみず
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

あかし きこう おんだん は ひ おお
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。



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



値段の表示方法を教えてくださいましたよ



あかし
明石はこんなに
野菜が採れるんだよ!



ほかにもいろいろな野菜が作られています

家で食べる野菜はこうやって届くよ!

せいさんしゃ 生産者

のうか せいさんぶつ
農家が生産物を
市場に届ける

野菜が集まる卸売市場

と やさい おお おろしりしじょう ふじえ しゅつか
採れた野菜の多くは卸売市場(藤江)に出荷されます。
う ひと か ひと あつ
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=売りたい人が競争相手を、
いちばんたか ねだん ひとつ ほうほう
一番高い値段をつけた人に売る方法

ほっかいどう
北海道から
おきなわ にほんぜんこく
沖縄まで日本全国の
野菜が届くよ!



ゆうがた と
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!



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。

こうりてん
小売店
やちや
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!

のうぎよう 農業 チーム

かつみ なおき くぼ りょうと ただ かな のだ そうら まさい かのん やまだ りか
勝見 尚輝・久保 諒登・多田 菜奈・野田 奏来・正井 花音・山田 里佳 (五十音順)



明石の魚がおいしい理由

ぎよぎよ 漁業チーム



あかし さかな ゆうめい りゆう 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、
 あかしうらぎよぎよ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。

理由 その① 明石海峡で育っている

しお なが 流れにも 負けないよ!



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
 で泳ぐから、身が引き締まります。



理由 その③ すぐにお店へ、食卓へ

ごぜん じい せり (昼市) はじまります。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
 られていきます。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!



せんど まも 鮮度を守るための
 工夫がいっぱい。
 走って魚を運んでいたよ!



カゴ
 種類や大きさで、
 魚を分けて入れる

手カギ
 カゴを引き寄せたり、
 魚を締めたりするの
 に使う



うお たなしょうてんが い みせ なら
 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。
 しんせん さかな ばん た
 新鮮な魚を晩ごはんでも食べられるよ。

魚の棚商店街でインタビュー

魚屋さんに聞く
 おいしい魚をおいしく食べてもらうために

みせ い きたまま 魚
 を水槽に入れてあります。
 魚を丸ごと食べてもらえ
 るよう、さばいたアラも
 一緒に渡しています。



あつという間にタッチウオが
 さばかれていきました



ちょうり にがて 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
 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。



魚はいつも
 魚の棚で買ってます



魚は生き物だから
 できるかぎり
 全部食べる

