

よ読んでみよう 解いてみよう さん太のワークシート

浅口市鴨方町地区特産の手延べ麺が、地域に根付く食を対象にした文化庁の「100年フード」に認定されました。記事を読み質問に答えましょう。

てい がく ねん
**低学年も
チャレンジ!**

Q1 認定を受け、関係者は「『手打ち』に負けない知名度を目指し、盛り上げたい」と話しています。全国に魅力を伝える手延べ麺のキャッチフレーズを考えてみよう。

Q2 記事の中では、手延べ麺と手打ち麺の作り方の違いにも触れています。生地を刃物で切る手打ちに対し、手延べはどのように作られますか。20字程度で書いてみよう。

Q3 浅口市内の学校では、麺を作る過程で出る切れ端を具にしたメニューを給食に採用しています。この切れ端は何と呼ばれていますか。次の三つから正しいものを一つ選ぼう。

- ①へら
- ②ばち
- ③ぼち

過去の問題は
こちらから▶▶



◇「さん太のワークシート」は自由にダウンロードして、学校や家庭での学習に活用してください。

鴨方手延べ麺 100年フードに

浅口 浅口市鴨方町地区特産の手延べ麺が、地域に根付く食文化を対象にした文化庁の「100年フード」に認定された。生産者団体は今後、世代を超えて受け継がれてきた味として全国に魅力をアピールしていく。県内の認定は5件目。(松山慎二)

文化庁認定

市と里庄町の10業者でつくる鴨方町手延素麺生産者協議会が「備中鴨方手延べ麺」の名で応募し、3部門あるうち江戸時代以前から伝わる「伝統」部門の認定を受けた。文化庁から5日発表された。



とした食感や滑らかな口当たり、喉ごしが生まれる。地元浅口商工会などによると、鴨方町地区には江戸後期、先進地として発展したという。

生産者団体 全国に魅力アピール

「100年フード」に認定された浅口市鴨方町地区特産の手延べ麺。屋外での門干し作業が現在も残る。1月、同町小坂東

「干し」作業を屋外で行う。昔ながらのスタイルが守られている。市内の学校では、麺の製造過程で出る切れ端・ぼちを具材にした「ぼち汁」を給食のメニューに採用するなど、子どもたちに郷土食への理解と関心を深めてもらう取り組みも進む。

認定を受け、これから商品パッケージなどに「100年フード」のロゴを込めた。

100年フードには伝統部門のほか、明治・大正から続く「近代部門」、昭和以降に誕生し今後100年の継承を目指す「未来」部門がある。県内からは伝統部門に「くさき菜のかけめし」（吉備中央町）、そすり鍋やホルモンうどんなどの「津山の牛肉料理」（津山市）、未来部門にカキ入りお好み焼き「日生カキオコ」（備前市）、「ひるせん焼そば」（真庭市）が選ばれている。