

せいきょう子ども新聞

にじのはし



〒630-8503 奈良市恋の窪一丁目2番2号

☎0742-34-5158

発行責任者 吉田 由香 印刷 株式会社 シーズクリエイト

金魚の まちに 行ってきました

金魚すくい もしたよ!

大和郡山市は「金魚のまち」として有名です。まちを歩くとあちこちで金魚を見ることができます。そんな大和郡山市にある「金魚資料館」でお話を聞きました。



金魚資料館隣にある、やまと錦魚園で養殖している金魚を見ました

なんで 大和郡山市 で金魚?

大和郡山市は金魚の養殖がさかんです。日本の金魚の40%は大和郡山市で生産されています。

金魚が初めて日本にきたのは戦国時代で、中国から来ました。そのときはうまく育てることができませんでした。大和郡山市にきたのは今から300年ほど前の江戸時代で、山梨県の甲府から柳沢吉里が郡山藩主として

て来たときに、金魚を持ってきたと言われています。それが武士達の内職として養殖されて、広まりました。明治時代になって武士という職業がなくなると、本格的に金魚が養殖されるようになって、それが農家にも伝わりました。

太平洋戦争のときは食料を作るために養殖用の池の水をぬいて畑にしたので、金魚の養殖ができなくなりました。でも金魚だけは大切に守られて、戦争がおわってから、また金魚の養殖が始まりました。

どうして いろんな種類の 金魚がいるの?

昔、中国で赤いフナが発見されました。これが金魚の祖先と言われています。今、日本にはだいたい40種類の金魚があります。なぜそんなに



多くの種類がいるのかというと、染色体(※)の数が他の魚より多いからだそうです。染色体の数が多いと金魚どうしをかけ合わせて、新しい種類が作りやすいそうです。

金魚には細長い形のものや丸い形のものがありますが、細長い形の金魚は和金といって一番多くいます。和金は平均で7年から8年くらい生きます。記録では30年も生きた金魚がい

※染色体とは生き物の細胞の核の中にあるもので、親から子に受け継がれる多くの遺伝子情報が納められています。

るそうです。出目金は、たまたま病気で目が出た金魚を集めてかけ合わせてできました。

金魚のオスとメスは見分けるのがとても難しいです。オスは胸びれに追星というふつがふつができます。メスは産卵期になるとおなかが大きくなります。長く育てているとオスとメスの違いがわかるようになるそうです。

育ててみるの？

金魚は畑や田んぼの中にある大きな養殖用の池で育てています。大和郡山市にはその池がたくさんあります。金魚の養殖で大変なことは、あひうまや鳥が金魚を食べにくるの



2面にっへ



こちくやの金魚すくい道場で金魚すくいに挑戦しました

1面のつづき

で、それだから守らなければいけないことや、お客さんの欲しいサイズに金魚を育てないといけないので、管理が大変だそうなんです。エサは、海の魚を乾燥して粉にしたものや、米や小麦を粉にしたものです。昔は、米ぬかや蚕のさなぎなどをエサにしていたそうです。人が食べないものをエサにしていたので、とってもエコだったんですね。



家で金魚を育てる方法も聞きました。水槽の水は、水道水をカルキ抜きしてから、1日汲み置きしてから金魚を入れま

「全国金魚すくい選手大和郡山市では毎年

金魚すくいの極意!!

金魚は世界中で飼われていて、海外では日本よりもつとぎびしく金魚を飼うルールが決まっている国もあります。例えば、水槽は金魚の大きさに合わせたサイズが必要で、金魚はだんだん成長するので小さい水槽は売っていないそうです。丸い金魚鉢は金魚の目に良くないので使ってはいけないんです。



スッとポイを上げる



そーつと金魚を狙って

「金魚すくい道場」をしたいと思います。金魚をすくう道具は薄い紙を貼った「ポイ」というものです。この大会では1つのポイで3分間に何匹すくえるかを競います。大会のルールと金魚すくいのコツを金魚すくい道場をして「こちくや」で聞きました。

ルールは他にもありますが、この3つは違反しやすいそうです。次は、金魚すくいのコツです。まず、ポイはななめか垂直に水に入れます。ななめに入れることで紙がやぶれにくくなります。そして金魚がポイの上に来るようにして、そのままななめに持ち上げます。金魚がにげて追いかけてもポイを水から上げて次の金魚をねらいます。ポイをすくと水に入れていると紙がやぶれてしまうからです。

みなさんも金魚すくいをするときはこのコツを試してみてください。そして家に帰った金魚は大切に育ててください。川や池に放すともともと住んでいる魚などに影響すると言われています。



君名「フクヤ」

☆焼肉ごはん☆

材料(2人分)
うす切り肉(牛肉が豚肉) 200グラム、玉ねぎ半分くらい、あたかご飯どんぶり2杯、水100ml、白だし大さじ2、砂糖10グラム、おろしニンニク小さじ1、大葉5〜6枚、サラダ油少々

③フライパンにサラダ油を入れ、肉を炒める。

④肉の色が変わったら、玉ねぎ、水、白だし、砂糖、おろしニンニクを入れ、味をからませる。

⑤器にあたたかいご飯をよそって、その上に焼いた肉を汁ごと

のせ、大葉をトッピングしてできあがり。

※コロナ禍のため、調理実習はしていません。

☆フルーツヨーグルトアイス☆

材料(2人分)
プレーンヨーグルト(無糖) 200グラム、牛乳 50ml、レモン汁 大さじ1、砂糖 40グラム、好きなフルーツ

②水気を切ったフルーツを①に入れてよく混ぜる。

③②を取り出して袋の上からよくもみ、冷凍庫で1〜2時間冷やし固める。これを2〜3回繰り返す。

④③を取り出し器によそって、飾り用フルーツを添えてできあがり。

ヨーグルトアイスの作り方

①冷凍保存用袋にヨーグルト、牛乳

はる みち 治道トマトの おいしさ、発見!



赤くて丸くておいしいトマト。その中でも、治道トマトってどんなふう^{そだ}に育てているんだらう?生産者の乾さん^{せいかん}にお話を聞きました。

治道トマトってどんなトマト?

みなさんは治道トマトを食べたことがありませんか?この新聞が出る頃には治道トマトの生産は終わっていますが、ならコープを利用して人は、一度は見たことがあると思います。

治道トマトはならコープでは1981年から販売が始まりました。最初は「旭光」という品種でしたが、今は「ハウス桃太郎」という品種です。ハウス桃太郎は糖度が高く、サイズは小玉〜中玉です。



治道トマトは大和郡山市治道地域近辺の8人の農家さんで作っています。収穫された治道トマトは集荷場に集められます。そこで働くパートさんのほとんどがならコープの組合員で、組合員の目線で選別して箱に詰め

て、ならコープに出荷されます。トマトを選別する時は、A品・B品・C品に分けられます。A品は重さをはかって箱に詰められて出されます。B品は傷が付いていたり、サイズが大きすぎたり小さすぎたりするトマトで

す。C品はトマトジュースになります。見分け方は1個の重さが450g以上や85g以下のもの、割れて線が2本以上入っているもの、綿棒の先より大きい穴があいているものはB品です。形が丸くなくて花のように見えるので「花トマト」とも言われています。味は変わりませんがB品の花トマトはA品のトマトより安く売られています。

おいしいトマトの育て方

治道トマトは8人の農家さんが全部で約7万本の苗を5回に分けて植えます。トマトは寒さに弱いので、寒い日は暖房を使ってビニールハウスのなかで10度以下にならないようにします。トマトは下から苗が伸びていくのと同じように、下の方にある実から順番に赤くなるように育てます。1つの畝の長さはなんと1000mもあって、とても長いです。ビニールハウスは以前は年に1回張り替えていましたが、今は丈夫になったので4〜5年に1回でいいそうです。トマトの水やりは根元に細かいチューブが畝に沿って置いていて、チューブに



治道トマトにはミニトマトもあります

は小さい穴が開いていまず。そこに水を流すとシャワーのように水が出て水やりができます。でも水は少なめでいいそうです。トマトは湿度が高いと割れやすいので、きれいに育てるのは大変です。

育てると嬉しいトマトの味

乾さんに治道トマトのおいしい理由を聞くと、「一番は愛情」だそうです。それと他の野菜も同じですが、良い土を使って作ることが大事だそうです。あとは完全に熟してからとるのがポイントだそうです。



「1」と言ってもいろいろが一番うれしくて、育てたかがあると思えるそうです。反対に台風や雪でビニールハウスがつぶれてしまったときは、とても辛くて情けない気持ちになるそうです。後片付けも大変だと言っていました。

乾さんはトマトを休みなしで寝る間も惜しんで育てているそうです。旬の間はとても忙しいですが、食べた人に「おいしい」と言ってもらえるのが嬉しい。

トマトを作るのはとても大変ですが、それでもみんなにおいしく食べてもらいたいという思いでがんばっているそうです。



生産者の乾さんと子ども記者



トマトにはアンケート用紙が入っています



子ども記者募集

普段は行けない場所に行って取材をします! ぜひ応募してネ (参加費無料です)



6308503

市民生活協同組合ならコープ

広報部
子ども記者 募集係 行



1年に3回発行するせいきょう子ども新聞「にじのはし」で取材して記事を書く子ども記者を募集します。1回の発行のために、休日に2回ほど集まります。子どもたちが特集を決め、取材をして記事を書きます。小学校3年生から中学校3年生までで、いろんな事に興味を持ち、文章を書くのが好きな子どもたちを待っています。希望者は自分で右記へはがきで申し込んでください [名前(ふりがな)、学年、住所、電話番号(保護者の方のつながりやすい番号)、組合員番号を記入して、記者希望と書いてネ!]。*応募された方には後日、電話いたします。



取材記事作成のようす

第122回 クロスワードパズル

答え A B C D E F

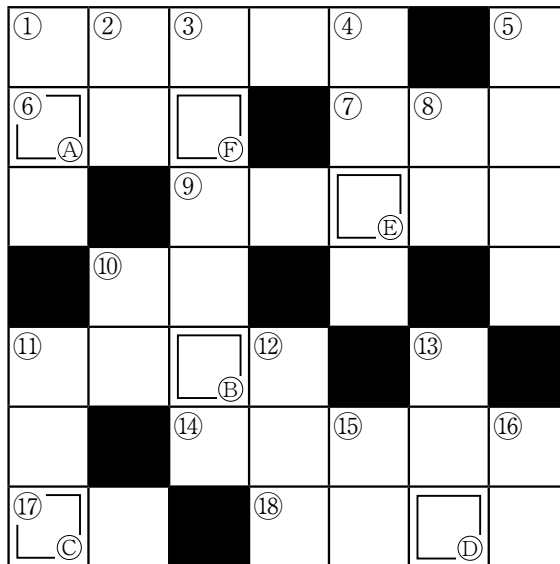
☆枠の中に文字を入れてパズルを完成しよう。

- ①三蔵法師が天竺(インド)へ旅をする中国の物語。
- ⑥トーストやパンケーキに塗ったり、料理の味つけに使ったりします。
- ⑦空気の温度。夏は高くなり、冬は低くなります。
- ⑨地球の模型。
- ⑩蚕の幼虫が糸を出してつくるもの。これが絹糸の原料になります。
- ⑪小豆島名物「●●●●オイル」。
- ⑭中国から伝わった、インド発祥のブツダの教え。
- ⑰鐘または鈴。___マーク。呼び出し___。
- ⑱缶詰を開けるとに使用します。



タテのかぎ

- ①砂や岩ばかりの広い土地。サハラ___。ゴビ___。
- ②木材を平たく切ったもの。まな___。___前。
- ③スマホなどで見れる動画共有サービス。
- ④ふくろに空気よりも軽い気体を入れて、空中に浮かせたり、高く上げるもの。
- ⑤観賞用の小型の魚。___すくい。___鉢。
- ⑧キング。___冠。国___。百獣の___ライオン。
- ⑩球の形の遊び道具。縁起が良いので着物のデザインなどに使われる。手___唄。平安時代の蹴___。
- ⑪花の一部で花粉をもっている。___めしべ。
- ⑫物やサービスの値段。また、その平均的な価格。
- ⑬パーより強くて、グーには弱いものって何?
- ⑮〇〇に共通する2文字は?〇〇魚。デメ〇〇。〇〇メダル。
- ⑯へちま、かぼちゃは、この仲間です。___坊。___ふたつ。



ヒント アウトドアの定番。お肉がおいしい!!

- 山田いのり
- 松田ともき
- 竹下花りん
- 伏見一紗
- 熊田さとし
- 熊田一彦
- 岡田琥宇
- 片岡桜子
- 中間優花
- 山下のん

図書カード(500円)があたるよ!
どんどん応募してね!

今回の答えは「セカイサン」です。応募数は120通でした。抽選の結果、次の10人の方が当選しました。

クロスワード当選者

クロスワードパズルに応募される方は、はがきに答え、住所、氏名、年齢、電話番号、組合員番号、感想を必ず書いて〒630-8503 子ども新聞「にじのはし」係まで 締切 2022年10月31日 (当日消印有効) ※当選者のお名前は記載いたします。

投稿4コマ



ペンネーム
ドラゴン・エドワード

4コマまんが大募集!

小学生が理解できる作品なら応募者の年齢は問いません。掲載者には薄謝進呈。

編集後記

- ▼いろいろな種類の金魚がいて、一万六千円もする金魚の形がハートの金魚もいて、かわいかったです。 前田 優有
- ▼ミニマトを6個ぐらい食べて、すごくおいしかったです!皮はシャキシャキしていて、本当にトマトかと疑うくらい甘かったです。 川崎 多恵
- ▼金魚すくい道場で最大5匹までとることができたのでうれしかった。 柳瀬 琥湖
- ▼治道トマトは甘くてとてもおいしかったです。トマトを食べるときは、いつも治道だけ食べています。まるごと治道トマトを食べたらとても甘かったです。工夫が詰め込まれているんだと思います。 中背 愛莉
- ▼1匹の魚が、三千個のたまごを産むなんて、びっくりでした。金魚すくいもできたのでとても楽しかったです。 中崎 仁
- ▼トマトは赤くて大きいほうがおいしいということを知って得した。 吉岡 藍
- ▼金魚すくい、3回中、1回目0匹、2回目0匹、3回目1匹で終了したので金魚すくい大会に出る人はすごいなあと思いました。 福井 綾音
- ▼治道トマトが甘くておいしいのはトマト農家さんの努力があつてこそなんだなと思いました。 村上 あかり
- ▼金魚すくいの極意を知れてうれしかったです。大会をやっているところも見に行ってみたいなと思いました。 山田 美聡
- ▼とてもたくさんトマトを食べさせてもらって、とても美味しかったです。甘くてすごく美味しい!! 住矢 菜綺