

校長室の窓から 207

080310 「やわらか〜い！」いみずサクラマス寿司

射水市で育った「いみずサクラマス」が、マス寿司になって6年生の給食に登場しました。サクラマスは堀岡養殖漁業協同組合さんから提供していただいたものです。かに給食に次ぐ、射水市の**特産給食第2弾**ですね。

食する前に、この「いみずサクラマス寿司」について説明を行いました。

- ・サクラマスとは、どんな魚なのか
- ・どこで生息しているのか
- ・現在、準絶滅危惧種に指定されていること
- ・普段口にして富山のマス寿司のマスは、99%が外国産であること
- ・地元の魚を守りたいという強い思いにより、堀岡で養殖されていること

などです。

とても貴重なものなので、子供たちの中には「もったいなすぎて食べれない」という子もいましたが、みんな食べ始めると、美味しそうにペロリとたいらげっていました。

子供たちからは
「色がサクラ色できれい〜！」
「やわらかい」
「身が甘い」

というような声が聞こえました。

私もいただきましたが、普段食べ慣れているマス寿司よりも身がしっとりしていて、柔らかいように思いました。

とても美味しかったサクラマス寿司。

いつか、「富山のマス寿司といえば、射水市産！」といえる日が来ることを願っています。



愛と信の仲よしこよし

中太閤山小学校長 堀 かおり