

大仙市産サケおいしい！ 地元漁業組合 30 小中学校で提供



大仙市の全小中学校で 12 日、市内産のサケを使ったメニューが給食として提供された。市ではサケのふ化放流事業が長年行われており、子どもたちに地域の食文化を知ってもらおうと、地元の雄物川鮭増殖漁業生産組合（三浦尚組合長）が市に提案して初めて実現した。

サケ入りギョーザは、市内で取れるサケの

活用方法を検討している同組合と精肉販売の長沼商店（同市）が協同で開発。あんはサケや豚ひき肉、ニンニクなどで作った。

花館小学校（404 人）の 3 年生の教室では、児童がサケ入りのギョーザを他のメニューと合わせて味わった。小山歩夢君は「今まで食べた中で一番おいしいギョーザだった。これからもサケが命をつないで、人間の元気の源になってほしい」と話した。

様子を見学した三浦組合長（61）は「子どもたちが残さず食べてくれてほっとした。稚魚を放流するだけでなく、食文化があることを知ってほしい」と語った。

市によると、ギョーザは市内の小学校 20 校、中学校 10 校で計 5181 食分が提供された。この日の午前中には、花館、四ツ屋、内小友、神岡の 4 小学校の児童が、大仙市花館の玉川橋近くでサケの稚魚計 8 万匹を放流した。（佐藤将弥）

（令和 6 年 4 月 16 日（火）秋田魁新聞より一部抜粋）