

「岐阜県の特産品」

年 組 番

氏名 ()



毎年、「飛騨牛」を買ってきて、お正月にはすき焼きを食べるよ。

岐阜県でとれたかきを親せきの家におくって、喜ばれているよ。



みち子さんと明さんは、岐阜県の特産品について調べることにしました。
まず「飛騨牛」や「かき」に関連する新聞記事を読みました。

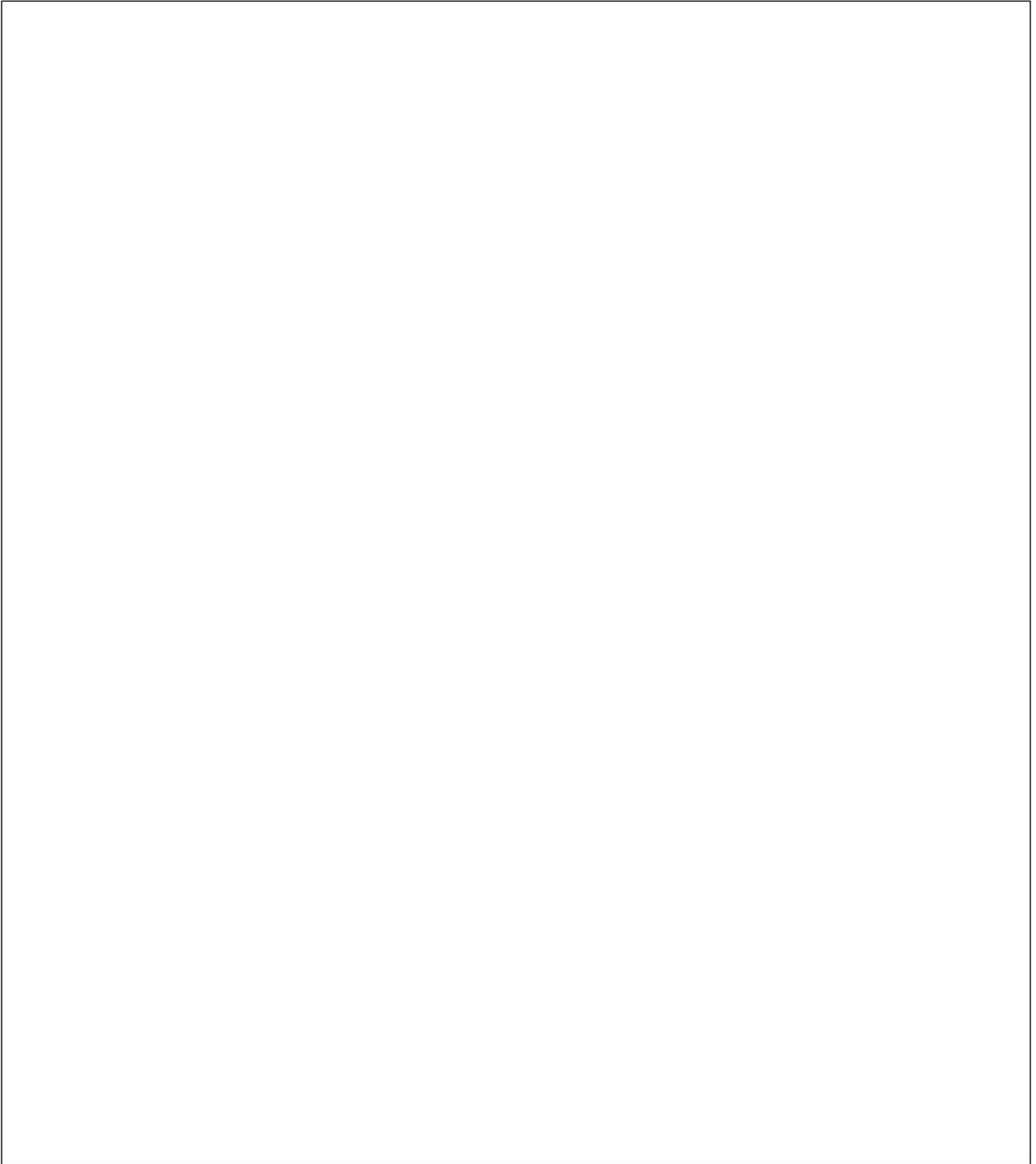
新聞記事 1

岐阜新聞

2021. 1. 1 朝刊 による記事

この問題には、タブレット等を使用して情報を収集する活動が含まれています。

新聞記事 2 岐阜新聞 2020.10.6 朝刊 による記事



さらに、みち子さんたちは、下の**新聞記事3**から「清流長良川あゆパーク」の取組について調べました。

新聞記事3

岐阜新聞

2020.10.21 朝刊

による記事

問5 次の に当てはまる言葉や文を書きましょう。

「秋の味覚祭」

■開催場所 「清流長良川あゆパーク（岐阜県 ）

■開催期間

・9月19日（土）～ （ ）

■イベント

< 鮎料理のふるまい!! >

・日替わりで「天然鮎の塩焼きや田楽などを配布」

※10月31日：「鮎茶漬け」 ※11月1、3日：

< >

・料金 1300円 ・11月3日までの土日、祝日に開催

みち子さんたちは、あゆパークのイベントから、岐阜県の特産品を活用した料理に関心をもちました。インターネットを活用して、あゆ、飛騨牛、かきなどの特産品を使った料理について調べ、レシピを考えることにしました。

参考資料「あゆ料理コンテンツ受賞レシピ」
 <清流長良川あゆパーク ホームページ>
<https://giahs-ayu.jp/ayuryori>



世界農業遺産
清流
長良川の鮎

長良川について
 愛される鮎
 川に息づく生き物たち
 川の漁師
 川が育てた人の暮らし
 森と川と人のみらい
 世界農業遺産
 清流長良川 恵みの逸品

News Contact

あゆ料理コンテスト受賞レシピ



鮎ドッグ [レシピ詳細▶](#)



たっぷりあゆの太巻き [レシピ詳細▶](#)



アユの冷茶づけ [レシピ詳細▶](#)



小鮎の唐揚げ丼 [レシピ詳細▶](#)



鮎の春巻き [レシピ詳細▶](#)



あゆの朴葉焼き風 [レシピ詳細▶](#)

令和元年度学生あゆ料理コンテスト受賞作品（グランプリ）（主催：岐阜県）

材料

	(5人分)
・ 鮎	5匹
・ じゃがいも	250g
・ 薄力粉	少々
・ 卵	1個
・ パン粉	適量
・ ミニトマト	5個
・ フルレタス	30g
・ コッペパン	5本
・ タルタルソース	60g
・ マヨネーズ	50g

作り方

- 1 鮎の頭と骨をとりぞく
- 2 じゃがいもをゆで、すりつぶし、塩・こしょう・マヨネーズで味をととのえる
- 3 鮎の身側に塩・こしょうで味をつけ、薄力粉をまぶし棒状にした②を包むようにして成形する
- 4 ③を薄力粉、卵、パン粉の順につけて、180℃の油であげる
- 5 コッペパンの中央に切り込みを入れ、レタス、ミニトマト、④をはさみタルタルソースをそえる



問6 岐阜県や住んでいる市町村の特産品を使った料理のレシピを考えましょう。

- レシピには、「材料」と「作り方」を必ず入れましょう。
- ホームページなどに掲載されているものを参考にした場合は、出典（どこに掲載されているのか）を明記しましょう。
- できあがった料理の写真や絵、食べた感想を入れるなど、工夫をしましょう。

の特産品

を使った料理

<タイトル>