

かわちながのし がっこうきゅうしょく  
**河内長野市の学校給食に**

おおさかさんいずみ とうじょう  
**大阪産泉だご登場**

おおさかわん  
**大阪湾**

うみ  
**魚庭 (なにわ) の海**

**エサとなるエビやカニ**

ほうふ  
などが豊富で、いろいろな  
すいさんぶつ  
**水産物もとれます。**



児童A: 12月の給食に出てきたビーフシチュー、めっちゃおいしかったね。

児童B: お肉がやわらかかったね。やっぱ、なにわ黒牛サイコー！

児童A: 小山田の小松菜もおいしかったし、大阪って、けっこういろんなもの  
作ってるねんなあ。

ナレーター: そうですね。大阪府は、いろいろな野菜や果物、肉、それに魚も多く  
とれるのですよ。大阪湾は「なにわの海」と呼ばれていて、魚のえさになる  
エビやカニなどがたくさんいるので、いろいろな水産物がとれるのです。

児童B: あっ、たこもおる。大阪って言ったら「たこ焼き」やもんなあ。

ナレーター: では、今日は大阪湾でとれる「たこ」について、お話ししましょう。

おおさかわん  
大阪湾の「たこ」

ま  
真だこ



おおさかわん しお なが おだ  
大阪湾は、潮の流れが穏やかなので、  
ふつみ そだ  
やわらかくて風味のよいたこが育ちます。



しお なが はや あかしかいきょう  
潮の流れが速い明石海峡でとれるたこは、  
み  
身がしまって、かみごたえがあります。

ナレーター：大阪湾でとれるたこは、「まだこ」という種類です。大阪湾は、潮の流れが穏やかなので、やわらかくて風味のいい「たこ」が育ちます。

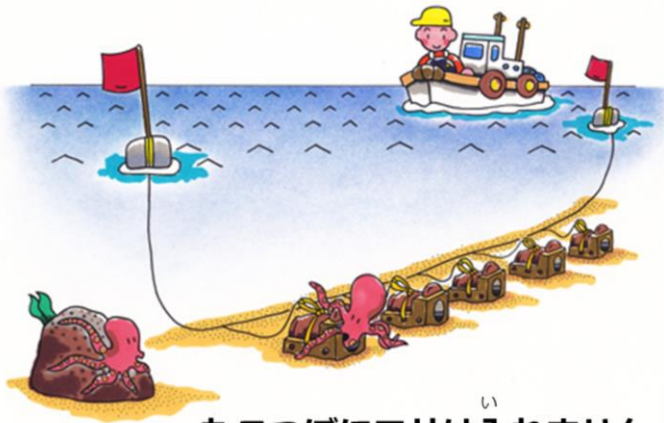
児童A：だから、大阪の「たこ焼き」はおいしいのかな？ そういえば、大阪では「たこ焼き」が有名やけど、兵庫県では「明石焼き」が有名やんなあ。

児童B：明石って、明石海峡大橋があるところ？

ナレーター：明石海峡は潮の流れが速いので、明石でとれるたこは、同じ「まだこ」ですが、しっかりとかみごたえがあるのですよ。

児童A：育つ環境によって、味や硬さが違うって、なんかすごいね。

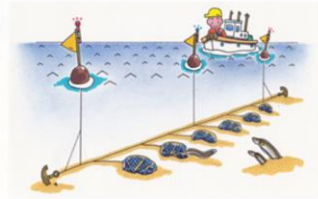
りょう  
■たこつぼ漁 4～12月



い  
たこつぼにエサは入れません。  
なか かく  
たこつぼの中に隠れにきた  
たこをつかまえます。

おおさかわん  
大阪湾のたこは  
りょう  
たこつぼ漁がほとんど

りょう  
■かご漁



そこび あみりょう  
■底引き網漁



ナレーター: たこをとる方法は大きく3つあるのですが、大阪湾では、たこつぼ漁がほとんどです。海の底に、たこつぼを沈めておき、そこに入ってきたたこを捕まえます。

児童B: たこつぼにはエサを入れておくの？

ナレーター: エサはいれませんが、たこは、隠れるために岩のすきまや穴に入る習性があるので、たこつぼに隠れに来たタコを捕まえるのです。

いずみ

# 泉だこ

おおさかふ

大阪府



おおさかわん せんしゅうおき  
・大阪湾の泉州沖でとれる  
ま  
真だこをボイルしたもの。

おおさかふぎょれん いがい はんばい  
・大阪府漁連以外が販売した  
いずみ よ  
たこは、泉だこと呼べません。



ナレーター:大阪には「泉だこ」という名前で売られているたこがあります。

泉だこは、大阪湾の泉州沖でとれる真だこをゆでたものです。

児童A:泉州って、関西空港があるらへん？

ナレーター:そうですね。しかも、大阪府漁業協同組合(大阪府漁連)が売ったタコ  
だけしか、「泉だこ」と呼べないきまりになっています。

児童B:じゃあ、「泉だこ」って書いて売っているのは、貴重やねんなあ。

かわちながのし  
**河内長野市**

がっ がっこうきゅうしょく  
**1月の学校給食には…**

にち  
**25日**  
げつ  
**(月)**



たこのすのもの



いずみ  
**泉だこ**

にち  
**28日**  
もく  
**(木)**



たこのからあげ

ナレーター: その、貴重な「泉だこ」が、1月の給食に2回も登場します。

1回目は25日で、たこの酢の物、2回目は28日で、たこのから揚げです。

児童A: 私、たこのから揚げ大好き！おいしいよね。

児童B: 私は酢の物も好きやで。なんか、大人の味って感じるやん。

児童A: 楽しみやなあ。



た おうえん  
**食べて応援**



かんしゃ た  
**感謝して食べよう**

児童B: この、「泉だこ」も、この前の「なにわ黒牛」も、最近、給食に高級食材がよく出るよね。

児童A: そうやんなあ。今までやったら考えられへんことやんなあ。

ナレーター: 今は、新型コロナの影響で、海外からのお客さんが、とても減っています。日本の中でも、外食をする人が減っていますね。

一生懸命、タコをとったり、牛を育てたりしても、食べてくれる人が減ってしまっているのです。

だから、給食で使うことで、漁師さんや農家さんを応援しているのですよ。

児童B: 私らが食べることで、作っている人の応援になるんやったら、いっぱい食べるで～。

児童A: 私らはおいしいものを食べれて嬉しいし、漁師さんや農家さんは食べてもらえて嬉しいし、いいことばかりやん！

ナレーター: そうですね。感謝の気持ちも忘れずに、味わって食べましょうね。

児童A・B: は～い！