

対象	小学校高学年以上
教科	社会科 等
該当 単元	小学5年 「水産業のさかんな 地域」 「これからの食料 生産とわたしたち」
教科書	東京書籍等
掲載日	2019.6.4.朝刊 1面（東海本社版）

問1：「純県産ウナギ」とは、
どんなウナギのことで
しょうか。

問2：純県産ウナギのかば焼
きは、イオンで販売する
ウナギのかば焼きのうち、
何%に当たりますか。
() %

イオン純県産ウナギ販売

採捕、養殖、加工 全て県内

資源管理の観点から絶滅危惧種ニホンウナギの稚魚シラスウナギの流通透明化が求められている中、大手スーパー「イオン」は三日、稚魚の採捕から養殖、加工まで全て静岡県内で行われたウナギのかば焼きを販売すると発表した。
(飯田樹与)

イオンは二〇一三年まで、販売する全てのウナギのかば焼きで、生産履歴が管理されたウナギを使うことを目指している。今回の商品はその一環で、県内で捕れた稚魚を育てている浜松市内の養鰻業者のウナギを使用。県内にある指定工

場加工し、「静岡県浜名湖産うなぎ蒲焼」(税込み千九百二十二円)として販売する。販売する全てのウナギのかば焼きの5%に当たる。
県では、県内で捕れた稚魚は地元の養鰻組合に出荷する決まり。さらに一六年

十二月の漁期からは、採捕者は稚魚の保管場所や運搬者などを県に届け出なければならなくなった。
今回のイオンの取り組み
養鰻業者が所属する浜名湖養魚漁協の外山昭広組合長も「流通の透明性が言われる中で、一石を投じるものになる」と期待を寄せた。
葛西店で、三宅香執行役は「なんとかウナギを守りたいという思いが地元の方々と一緒になれたのが静岡だった。今後、ここでできたモデルを広げていけたら」と意欲を見せた。
静岡県浜名湖産うなぎ蒲焼は土用の丑の日に合わせ、七月十三〜二十七日、イオンで販売する。かば焼きの大きさにより、価格が変動する可能性がある。
東京都江戸川区のイオン

発展：これからの食料生産は、「地産地消」の考え方が大切だと言われています。「地産地消」とは、どんな意味か説明しましょう。

【活用にあたって】

消費者の魚離れが話題になる一方で、サンマやサクラエビ等の漁獲高の激減が新聞紙面をにぎわせています。

今後、ウナギを食べることができなくなるのか、また全てを輸入に頼るのか等、社会的事象に関心を持つ児童生徒は気になることと思います。

この記事を通して、消費者のために、危機にある水産業界と大手販売店が連携している取り組みの様子を学ぶことができると願っています。

5年社会科の学習だけでなく、教師が補説することによって、3年社会科「店ではたらく人」の学習で活用することも可能です。

解答例

問1： 稚魚の採捕から養殖、加工まで全て静岡県内で行われたウナギ

問2： 5 %

発展： 地元で生産された物を地元で消費すること

※ 地域起こしや、消費者の安全・安心への意識の高まり、遠いところから運ぶより住んでいる土地のそばで生産された物を使うのが望ましいといった考えに応え、消費者と生産者を結びつける取り組み