

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)

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

養殖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。
東京都江戸川区のイオン

静岡県浜名湖産つ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。

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。

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

場で加工し、「静岡県浜名湖産つなぎ蒲焼」(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

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。