紀の川漬け

かんきょう

工場ではかんきょうをたいせつにするとりくみをしています。たとえば大根をきかいで切ってしまうと一番小さい大根の長さにあわしてしまうので大根にムダがでてしまいます。そこでかわつるでは人が一本1本ていねいに切っています。

そういうことが
言えるからこそかわつるでは
かんきょうを大せつにしているのです。

安全

つけものは、あんぜんです。なぜかというと90℃でさっきんをちゃんとしているし、Xせんけんさだけじゃなく人の目でゴミとかプラスチックがはいっていないかをちゃんとけんさをしているのです。

おいしさ

つけもの工場のつけものがおいしいのはりゆうがあります。一つ目はちょう味えきにつける前に大こんにあなをあけます。そのあなから味がしみこみおいしくなります。二つ目はおもしをのせて大こんの水分がしっかりでるようにすることです。そうすると大こんがシャキシャキになり、さらに味もしみこみやすくなります。つけもの工場の人は昔からのつけもののつくりかたをまもりながら今の人がおいしいとおもうつけものをつくっています。

昔の人のちえ

昔は、れいぞうこがなくてこまっていました。しお、おすを入れた昔の人のくふうでほぞんできるようになりました。昔のくふうでいろいろなことにやくだちました。つけものは昔のちえがあってできたのです。つけものは昔からいまでもつけものばなれがおきながらつづいてきました。つけものがこれからもつづくようにしましょう。

新しさ

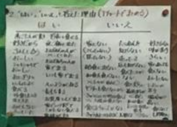
つけ物工場の人はべったらづけや、しょうがじょうゆたくあんを作っています。なぜ作っているのかというとつけ物ばなれがもっとおこらないようにするためです。

伝統

「つけもののでんとうとは？」1、昔の人のちえがつまっています。2、でんとうの力をまもりながら、しょうひんをつくっています。つまり、昔の人のちえと、かんけいしているのです。そのことをくわしくせつめいすると、昔の人のちえプラス今の人のちえをベストミックスしてきのかわづけをつくったり、よりおいしいきのかわづけをつくっています。このように紀の川づけをみのがすということはもったいないので、つけもの工じょうの人は、昔の人のちえをつかいながらも、でんとうをまもるというむずかしいことに、いどんでいます。

※ベストミックスとは、1つの工夫ともう1つの工夫をあわせたものです。

つけものばなれをとめよう!
3C大作戦



?問題?

つけものばなれが起っている!!

ふぞくっこにつけ物アンケートをとってみました。

すると
はいは178人
いいえは497人

いいえの人は、たくあんを知らない人がいるので、つけもの工場の人は、好きになってほしいとねがっています。
だから、私たちには、たくあんを知らない人に、しってほしいと思っています。

その中でいいえの人は、たくあんをしらないという子と、きゅう食にでないから、食べないという子がいました。
はいの中では好きだからという子や、長もちするからという理由で好きな子もいました。

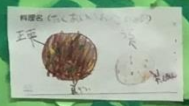
私たちは、この問題をかいけつしようと思いました。

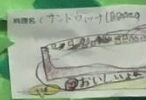
解 決 策

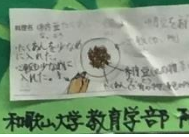
3Cが考えた作せん

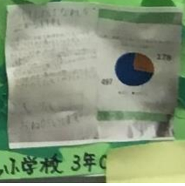
①給食メニューに出す。
②試食会をする。
③Tシャツを作る。
④集会で言う。
⑤ポスターで伝える。
⑥アレンジレシピを出す。

まとめ
①～⑥の方法でPRする。









和歌山大学教育学部附属小学校 3年C