



戦前、戦後の学教科書＝郡上市



人生を綴る「原爆で亡くなった方やいろんな病気に苦しんだ方は、一人一人に人生があった。被爆者の過酷な経験を全て理解することは難しいが、次世代につな

母・久玉さんの被爆体験を語る谷口敏文さん＝岐阜市司町、みんなの森きふメディアアコスモス

県内総合

女流釣り師の R3 RIVER ROOT RUN-UP トラディション

鮎鮎など清流とともにある長い歴史の営みの中で培われ、岐阜県の「食」に深く根付いた誇るべき文化の一つです。それだけに鮎料理に対するこだわりのお店、料理人が岐阜県には非常に多いことをご存じですか。

また鮎へのこだわりは料理だけではなく、漁獲の時期や、河川、漁獲の方法といった漁獲者や生産者もこだわりの強い漁獲者。岐阜県の鮎の生産量は2年連続全国1位。生産と消費のバランスは経済活動と社会全体の持続可能性を考えると重要な概念と言えます。世界農業遺産「清流長良川の鮎」推進協議会では岐阜の鮎料理を発信するため、県内98店舗を紹介するお得なクーポン付きガイドブックを発行しています。また、公式インスタグラムでは「鮎

料理や漁獲方法にこだわり

を食べよう！」キャンペーンとしてお店やイベントを中心に情報発信しています。

また、鮎は非常に栄養価の高い食材として有名です。その中でもビタミンEやDHA（ドコサヘキサエン酸）が多く含まれ、老化を防ぐ効果や脳を活性化させる効果があります。ガイドブックを片手に、今年の夏休みは清流の味を召し上がれ！



ガイドブックは岐阜県内の道の駅で配布。またはQRコードからご覧いただけます。

（釣り師・鮎川ナオミ）

県内に根付く鮎文化



県産鮎の塩焼き

今年の夏はつだるような暑さ。県内の清流ではセミの声も聞こえ、鮎釣りもハイシーズンといったところ。暑さに負けて釣りというより、首まで川に漬かりたい気分になります。

さて、夏バテというウナギが思い浮かびます。蒸す派か、焼き派か。皮はパリッと、身はふっくら、タレは濃いめなど、皆さんの好みはいろいろでしょう。

ウナギは大変おいしい食材ですが、岐阜県は昔から鮎を食べる文化があります。鮎料理は定番の塩焼きをはじめ、うるか、甘露煮、鮎雑炊、徳川將軍家に献上された

岐阜人

可茂地区の小中学生の目を指し、バスケットボールを立ち上げた。「全現役選手として、お手本を見せたい」と意欲を島根県出身。強豪の北



脳活新

隠れ文字

ある文字から→の向きに読んで単語を見つけ△に隠れている文字を答えよう

問1

る

墓前に供えた生花が早く傷んでしまつ課題を解決しよ