# おすし新聞

令和五十嵐 ちや

8月 学校だより

わたしは、おすしがだいすきで、みんなで食べるのもだいすきです。わたしの家ではテストで100点をとったおいわいや家ぞくのたんじょう日はみんなでおすしを食べに行きます。一ばんすきなおすしはかっぱまきです。きゅうりのおすしなのになんでかっぱまきという名前なのかふしぎに思ったのでほかにもいろいろなおすしのなぞをしらべてみたいと思いました。

## おすしにぎってみた

8月7日火曜日

おすしをにぎってみたときたいへんだった。たこはおこめのうらのまんなかにあなをあけるのがたいへんでした。つぎにあなをあけるとおこめがくずれてしまうからわさしくあなをあける。ということが一ばんたいへんでした。わたしがつくったおすしはマグロとゃーもんとイカとたこをつくりました。一ばんおいしかったのは、サーモンです。いつも食べているおすしよりもじぶんでつくったおすしのほうがおいしかったです。

## 初体験

## 職人さん直伝 おすしのにぎり方

①左手に魚をのせて、しゃりをのせる

②おやゆびでまん中をへこませる

③うらがえして形をととのえる

④中ゆびと人さしゆびで、上からおさえる

⑤はんたいも形をととのえる

⑥中ゆびと人さしゆびで、上からおさえる

すしは、ほとんど素手でつくられる。食べるときは素手でもおはしをつかってもよい。

日本でほかのりょうりをすこしずつ食べるということはあまりない。長いれきしの中でできた日本の食文かである。私たちはネタとごはんだけでなく一つの文かを食べている。

## おすし選挙

とうや小の2年生と先生、かぞく計30人に、一ばんすきなおすしを聞きました。

| 位 | 第1位 | 第2位 | 第3位 | 第4位 |
|---|---|---|---|---|
| サーモン | 第1位 ぶり | 第2位 ぼたん | 第3位 かっぱまき | 第4位 えんがわ |
| 10 | 8 | 3 | 3 | 2 |

## おたる寿司の専門用語

シャリ…すしめしのこと
ナミダ…わさびのこと
ムラサキ…しょうゆのこと
アガリ…おちゃのこと
ネタ…ざいりょうのこと
ギョク…玉子のこと
がしら…ぶりのこと
けば…ちゃ
っけ…コップのこと
あなた…何にしますか
ぜんぶ…ぜんぶでいくらですか

## しまださんにインタビュー

### 職人さんが語る プロの仕事術!

たつみすしの職人さんにインタビューをしました。

Qおすしのけやばいきんからないように、せいけつにすることをきをつけていますか。

Aかみのけやばいきんからないように、せいけつにすることをきをつけています。

Qすきなおすしはなんですか。

Aイカとタコです。

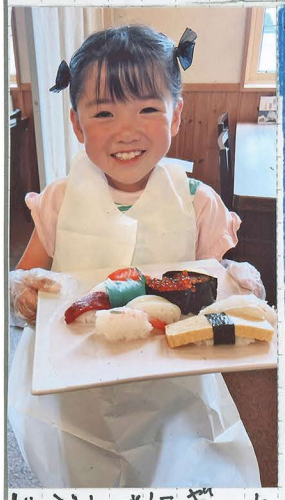
Qおすしをつくるときにたいへんなことはなんですか。

Aおすしをにぎるまえのじゅんびの魚をさばいたりしゃりをたりするしこみです。

Qつくるのがむずかしいおすしは、なんですか。

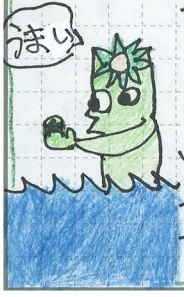
Aたまごです。しゃりにくっつかないからです。

インタビューにこたえてくださったしまださんありがとうございました。



じぶんでにぎったおすしおいしかったです。

## かっぱまきのヒミツ




めいじ元年そうざいの八幡屋のやすいひろしさんがをお魚が手にはいらないしょうわ20年だいに考えついた。かっぱまきのゆういちがきゅうりのおさけにているかっぱのこうぶつだからといわれるサーカーせんしゅのデビットベッカムさんのだいこうぶつです。