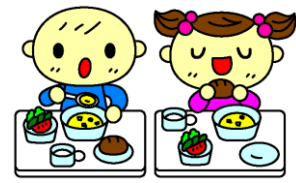


パクパク通信

発行 3月3日 (火)

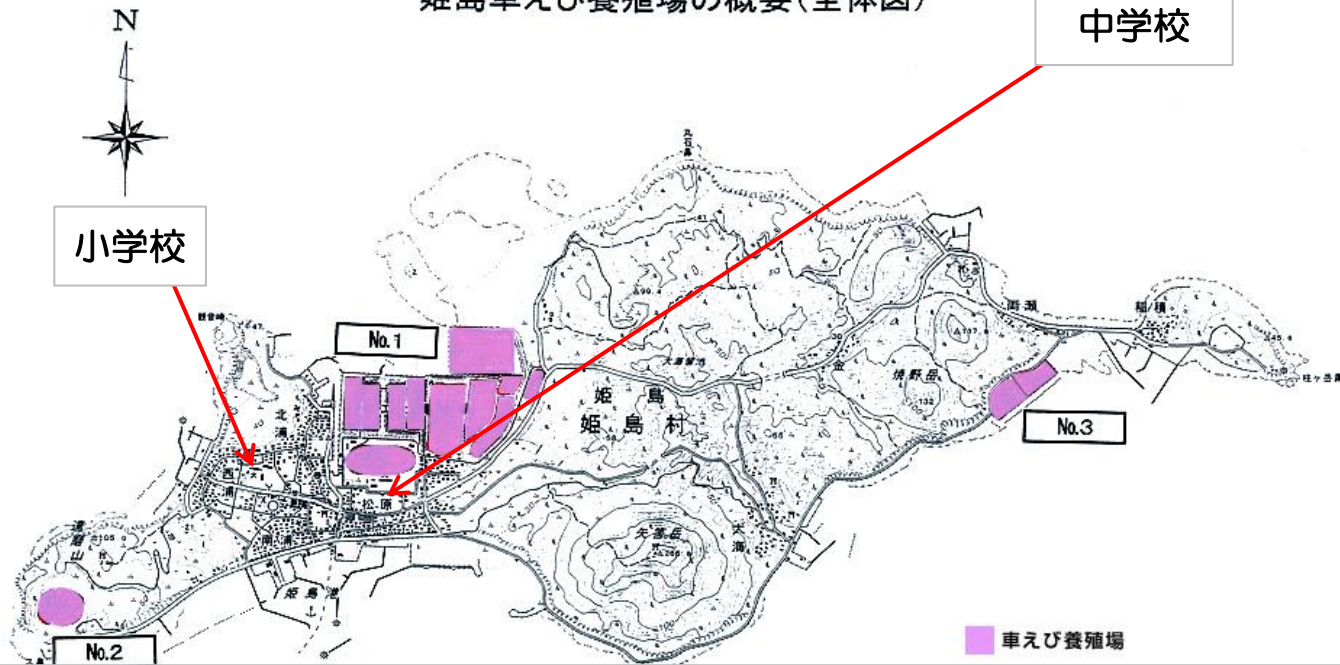


きょう 今日^{きょう}はふるさとの日^ひ（車^{くるま}えび）です。

くるま ひめしま ようしょく そだ 車^{くるま}えびは姫島^{ひめしま}で養殖^{ようしょく}し育て^{そだ}られたものです。そつぎょう いわ た 卒業^{そつぎょう}のお祝い^{いわ}に食べ^たさせてほしいと、ひめしま くるま ようしょく 姫島^{ひめしま}車^{くるま}えび養殖^{ようしょく}(株)さんよりい
ただきました。ふるさとでとれた産物^{さんぶつ}をいただける^{かんしゃ}ことに感謝^{かんしゃ}しましょう！ありがとうございます。

★車^{くるま}えびはどこで養殖^{ようしょく}されているでしょう？！

姫島車^{くるま}えび養殖場の概要(全体図)



3か所で育てられています。みなさんは知っていましたか？

★車^{くるま}えびが大きくなるまで…

1~4月	いけ 池のそうじをする期間 ^{きかん} です。
4月	たまご たまご 卵をもつ天然えびを孵化 ^{ふか} タンクに入れて卵 ^{たまご} を産ませ ^{そだ} てて育てます。
5月	ふか 孵化 ^{ふか} タンクからいけ 池にいれます。まいにち 毎日のえさやり・いけ 池の水(海水)の交換 ^{こうかん} など、いけ 池の管理 ^{かんり} をします。
7月	まび 間引き出荷 ^{しゅつか} を始めます。翌年 ^{よとし} 1月 ^{がつ} ごろで終了 ^{しゅうりょう} し、いけ 池の水 ^{いけ みず} をぬきそうじする期間 ^{きかん} に入ります。

引用：姫島車^{くるま}えびオンラインショップより

○車^{くるま}えびについて

ひめしま くるま 姫島車^{ひめしま くるま}えびの名前は全国^{ぜんこく}に知られ、い 活きのよさ・あじ たか 味など高く評価^{ひょうか}されています。くるま 腹^{はら}を丸めた時のしま模様^{しまもよう}が車^{くるま}りん 輪^{りん}のように見えることから名前^{なまえ}がついています。とても有名な産物^{さんぶつ}を給食^{きゅうしょく}で食べられるなんてすごいですね。たくさん の方に感謝^{かんしゃ}して、いのちをいただいていることを忘れず^{わす}にいたしましょう。

★今日はひなまつりです！給食^{きゅうしょく}ではひなあられをつけています。

ひなあられの由来^{ゆらい}は、ひな遊び^{あそび}にあります。にんぎょう そと で 人形^{にんぎょう}をつれて外^{そと}に出る風習^{ふうしゅう}がありこれをひな遊び^{あそび}といひます。野外^{やがい}でひな遊び^{あそび}をたのしむときに持っていく携帯食料^{けいたいしょくりょう}が『ひなあられ』の由来^{ゆらい}になっています。またひしもちを外^{そと}で食べるために砕^{くだ}いて『ひなあられ』を作ったという説^{せつ}もあります。かんとう かんさい 関東^{かんとう}と関西^{かんさい}ではひなあられの形^{かたち}や味^{あじ}も違います。

かんとう 関東…ポン菓子^{かしの}に砂糖^{さとう}などで味付け^{あじつ}したものです。

かんさい 関西…直径^{ちようけい}1cm程度^{ていど}の大きさ^{おお}があり、しょうゆ^{しょうゆ}や塩味^{しおあじ}など。餅^{もち}からできており、いわゆるあられ。

なにげなく食べているものにもちゃん^{ちん}と由来^{ゆらい}があります。ぜひ知^しっておくといいですね。

