

# こどもしょくいく しんぶん



新潟市食育・花育推進キャラクター  
まいかちゃん

令和2年3月 食と花の推進課 発行

みんなは自分が住んでいる地域の郷土料理を知っているかな？西蒲区潟東地区には、カモを使った郷土料理「カモ汁」があるよ。西蒲区では、昔からカモ猟が行われていて、今も時季になるとそれが続いているんだ。今回は、西蒲区のカモ猟と昔から親しまれてきたカモ汁を紹介するよ。みんなも自分たちの地域にはどんな郷土料理があるのか調べてみよう！

## にしかんく 西蒲区の「カモ」を発見！



かたひがし

潟東の

「カモ汁」

ってどんな料理？

潟東地区では、毎年12月になると「かもん！カモねぎまつり」が行われていて、潟東でつかまえたカモ肉を使ったカモ汁を食べることができるよ。このお祭りは、1,000食以上のカモ汁を求めて、全国から多くの人が集まる一大イベントになっているよ。



カモ肉やねぎ、里芋、豆腐などたくさんの具材が入っているよ。しょうゆで味つけをした汁は、食べると体がぽっかぽかになるんだ！

カモ汁のほかにも、カモ猟師さんおすすめのカモ料理を紹介するよ。1つは、カモ肉のステーキだよ。カモを焼いて、塩こしょうで味をつけたシンプルな料理だけど味は絶品！もう1つは、カモの炊き込みご飯だよ。カモ肉がごろごろたくさん入ったおいしいご飯だ。みんなはどんなカモ料理を食べてみたいかな？裏面では、潟東地区の学校で提供されたカモ汁を紹介しているよ。





# カモ 獵 っ て どん な 獵 を す る の ？

かたひがしりょうゆうかい  
潟東 獵友会  
かいちょう たけうち  
会長 竹内さん

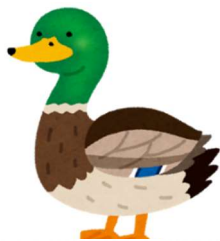
私がみんなにカモ 獵 について教えるよ。みんなはカモ 獵 について、どのくらい知っているかな？ 田んぼにカモがいたら「つかまえない！」と思うかもしれないけれど、実は誰でもつかまえていいわけではないんだよ。カモ 獵 をするためには、「狩 獵 免許」という特別な免許が必要なんだ。それに、 獵 は 11月15日 から 2月15日までの3か月間に200羽までしかとってはならないという決まりがあって、 獵 ができる場所も決められているんだよ。



# カモにはどんな種類がいるの？

潟東地区では、主にマガモ、オナガガモ、コガモの3種類のカモがとれるよ。このカモたちは、日本から遠くはなれたロシアのシベリアから飛んでくるんだ。カモの仲間でもとってはいけない種類のカモもいるから気をつけないといけないよ。

ちなみに、カモの色はメスが茶色、オスが緑や赤など鮮やかな色をしていることが多いんだ。



マガモ

だいたいニワトリと同じくらいのおおきさだよ。頭がみどりいろの緑色のカモがオスだよ。



オナガガモ

ほそながい尾が特ちょうだよ。 獵 でとれるカモの多くはオナガガモなんだ。



コガモ

マガモに比べて小さいよ。茶色い頭に緑の線が入っているのが特ちょうだよ。

# なぜカモは潟東地区にやってくるの？

潟東には昔、「鎧 潟」という湖があって、そこには川魚がいたんだ。カモたちは、その川魚を食べるために鎧 潟 にやってくるんだよ。だからその地域の人たちは、えさ（川魚）を食べにやってくるカモをつかまえて食料にしていたんだ。この地域の人たちにとって、カモ肉は身近な存在で、よく食べていたそうだよ。今では、カモのとれる量が少なくなったから、カモ肉はとっても貴重で高価なお肉なんだ。

鎧 潟 は、今は田んぼになっているけれど、今も冬になるとたくさんのカモが潟東にやってくるよ。



かたひがしりょうゆうかい  
潟東地区





# りょう たいけん カモ 猫 を体験しよう！

かたひがし 湯東では「むそう網」でカモをつかまえるよ。カモは警戒心がとても強いから空が明るいうちはつかまえるのが難しいんだって。猟師さんは、夕方から明け方まで見張り小屋の中で、カモがえさを食べるために仕掛けの中に入るのをじっと待っているんだって。

今回は、湯東 猟友会の竹内さんから協力をしてもらって、カモ 猫 を体験したよ。

こんなに小さな穴から  
カモが来るのを見ているんだね。



むそう網

カモがいるね！網をかけるよ！  
3・2・1 それっ！

やったね！



注：今回は特別に明るいときに 猫 を体験させてもらいました。



## かたひがしりょうゆうかい 湯東 猟友会のみなさん

湯東 猟友会には、16名の猟師さんがいて、そのうち14名の方が「むそう網」でカモ 猫 をしているよ。

猟友会のみなさんは、「かもん！カモねぎまつり」で食べることができる「カモ汁」のカモ肉を提供してくれるほか、カモ 猫 の実演ショーに出演しているよ。

みんなも会いに行ってみてね♪



# にいがた きょうどりょうり し がっこうきゅうしょくへん 新潟の郷土料理を知ろう～学校給食編～

みんなが毎日食べている給食では、新潟の郷土料理が献立になっていることがあるよ。思いつくものはあるかな？今回紹介したカモ汁も、潟東地区の学校給食で提供されているんだよ。このほかにも、新潟市内の小学校では、いろいろな郷土料理給食があるよ。その一部を紹介するね。

## その1 潟東学校給食センター



かたひがしがっこうきゅうしょく  
潟東学校給食センター  
栄養教諭 津野先生



カモ汁は家庭によって入れる野菜や味つけが少しずつちがうよ。でも、必ず里芋と長ねぎを入れることが特ちょうだよ。調理するときのポイントは、里芋は煮崩れしないように下ゆでしてから入れること！これからも給食を通して、昔から受け継がれてきた郷土食を守っていきたいですね。

## その2 女池小学校



この日の献立は、すべてが新潟の郷土料理。ハリハリづけは、だしを使うことで塩分をひかえめにしているよ。まめてんは、西蒲区中之口地区のお菓子だよ。もともとは農家さんのおやつだったんだって。みんなは食べたことがあるかな？

## その3 新津西部学校 給食センター



なごみ汁は、新津の郷土料理給食の定番として提供されているよ。中の野菜はほとんどが秋葉区産。たらのソースに使われているプチヴェールは秋葉区の特産だよ。



ここで紹介した給食は、新潟市の公式クックパッド

『新潟市のキッチン』でレシピを紹介しているよ！

ここからチェックしてみてね♪

