

たか おか にほん いさん きゅうしょく

高岡日本遺産給食



にほん いさん にんてい
日本遺産認定ストーリー



あらなみ こ おとこ ゆめ つむ い ぐうかん
荒波を越えた男たちの夢が紡いだ異空間
きたまえぶね きこうち せんしゅ しゅうらく
～北前船寄港地・船主集落～

たいしゅうじだい ふしきこう
大正時代の伏木港

★ 給食を食べながら高岡が誇る北前船について学ぼう！ ★

きたまえぶね
北前船について

車や鉄道のない時代、たくさんのモノを運ぶのは船でした。
江戸時代の中ごろから日本海を通して北海道へ向かうまでの間の港で
モノを売買する北前船が活躍しました。一往復の航海で今のお金の価値で
一億円もの利益をもたらす、まさに黄金の宝船のようでした。
高岡では伏木の港に、たくさんの北前船が立ち寄り、大きく栄えていました。



ほばしら お いわ うた
帆柱起こし祝い唄

きたまえぶね おうごん や
北前船の黄金焼き

北前船は、しけの多い冬が終わりに近づく頃から春の
出航に向けて準備にとりかかりました。寝かせて保管して
あった帆柱を起こす作業が特に重要とされ、大安吉日を
選び、船乗りや親類が集まり、航海の安全を祈って、太鼓
を叩き歌いながら船の帆柱を立てたといわれています。
これが民謡の元となり、現在でも伏木の町で歌い継が
れています。



ふしきひきやままつり

伏木曳山祭 港町の荒波汁

毎年5月に行われる伏木曳山祭は、伏木神社の
春季例大祭です。昼は花山車、夜は提灯山車に姿を
変え、お囃子の音とともに、拍子木の号令で伏木の町
を曳き回します。

夜は「かつちゃ」が行われ、提灯山車の目くらむよ
うな激しいぶつかり合いの様子は、港町の勇ましい
気質をあらわすもので見ごたえがあります。



うらめん きゅうしょく
裏面には給食のレシピがあるよ！



きたまえぶね にほんいさん
北前船の日本遺産について
詳しく知りたい方はこちら



<https://www.kitamae-bune.com/>





きたまえぶね

おうごんや

つく

北前船の黄金焼きを作ってみよう!



つく かた 作り方

- 1** さけ き み かくぎ
しお
鮭の切り身を角切りにして、
塩、コショウをする。
- 2** クリームコーン・マヨネーズ・
こむぎこ ま あ
小麦粉を混ぜ合わせる。
- 3** アルミカップに鮭をのせ、**2**
をかける。
- 4** 200℃のオーブンで約20分
やく ふん
焼く。

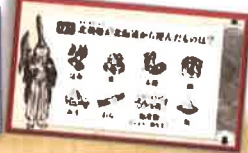


ざいりょう よにんぶん 材料(4人分)

- | | | | |
|--|--|---------------------------------------|--|
| さけ かくぎ
鮭(角切り).....200g | | マヨネーズ..... <small>おお</small> 大さじ3 | |
| しお..... <small>しょうしょう</small> 少々 | | こむぎこ..... <small>おお</small> 大さじ1 | |
| コショウ..... <small>しょうしょう</small> 少々 | | アルミカップ..... <small>にんずうぶん</small> 人数分 | |
| クリームコーン <small>かんづめ</small> 缶詰.....20g | | | |

- | | | |
|---|------------------|----------------|
| ◆ <small>えいようせいぶん</small> 栄養成分 (1人分) ◆ <small>ひとりぶん</small> | エネルギー.....67kcal | カルシウム.....7.0g |
| | たんぱく質.....11.2g | 食物繊維.....0.2g |
| | 脂質.....2.1g | 塩分.....0.4g |

たかおか れきし わ 高岡の歴史が分かるアニメをみてみよう!



ここからみられるよ!