

きよう 今日もくいしんぼうの校長先生が大好きなお話です  
 のつづきです。きよう京都ではむかし、ごちそうとしてよくサ  
 バずしがだされました。おまつりだ、といってはサバず  
 し、しんせきがあつまるといつてはサバずし、といった  
 ぐあいです。うみからとおいのになんて?というはなし  
 です。

むかしは、のりものがありませんでした。おさむらい  
 がひこうきにのるなんてありませんでしたね。車も、れ  
 つ車もありません。よほどだいじないそぎのれんらくは  
 「早馬」ということもありましたが、たいていは人がか  
 つぎました。とてもじかんがかかりました。

ところが、人がかついで、いそぎ足ではこんだらちよ  
 うどおいしくなる魚があつたのです。それが、若狭のう  
 みでとれるサバだったわけです。

サバは生では足がはやいので、浜辺でさばかれて塩を  
 ふられました。それを丸一日かけて足のはやいはこび人  
 が京都までかついでくるのです。

そのあいだに、サバにふられた塩はうまく身になじん  
 でたいへんおいしい塩サバにできあがつたのです。これ  
 を酔でしめて、ごはんとおわせるとサバずしができあが  
 ります。

でまちやなぎ 出町柳のあたりから、左京区大原をこえて熊川宿を  
 ぬけて最短距離で若狭の海に通じるこの道を、人は「鯖街  
 道」と言いました。文字通り、サバが通る街道というこ  
 となのです。

おばんざいはむかしの京都の人々の知恵がつまってい  
 るのですが、サバを最高の状態でごちそうにしあげたの  
 もすばらしい知恵だと思いませんか?

① なんというたべものはなしでしょう?

② むかし、サバをはこんでいたのは?

( ) うま ( ) うし ( ) 人 ( ) ひこうき  
 ③ 京都のサバはおもにどこでとれたものだった  
 のですか?

④ くさりやすい、といういみをあらわすいい方  
 をぬきだしましょう。

⑤ サバに対して若狭の人はなにをしたのです  
 か?

⑥ 塩がなじんだサバをそのあとなんというちよ  
 うみりようにつけましたか?

⑦ 魚のおなかをきることをなんといいますか?  
 三文字で・・・

⑧ おばんざいやサバずしには人々のなにがつま  
 っていますか?

⑨ あっているものに○をつけましょう。

( ) サバは早馬ではこばれた。

( ) サバは川でつれる。

( ) 若狭はサバの水あげがおおかった。

⑩ おもったことを五行でまとめましょう。

できればは?



今日もくいしんぼうの校長先生が大好きなお話のつづきです。京都ではむかし、何かの時のごちそうによくサバずしが出されました。おまつりだ、といったはサバずし、親せきが集まるといってはサバずし、といったぐあいです。海からとおいのになんで？という話です。

むかしは今とちがって、のりものがありませんでした。江戸時代に飛行機<sup>ひこうき</sup>で、とかありえないですね。車も、列車もあります。よほどだいたいじゃないそぎのれんらくは「早馬<sup>はやうま</sup>」ということもありましたが、たいていは人がかづぎました。とても時間がかかりました。

ところが、人がかづいで、急ぎ足で運んだらちようどおいしくなる魚があつたのです。それが、若狭<sup>わかさ</sup>の海でとれるサバだったわけです。

サバは生では足がはやいので、浜辺<sup>はまべ</sup>でさばかれて塩<sup>しお</sup>をふられました。それを丸一日かけて足の速い運び人が京都までかづいでくるのです。

そのあいだに、サバにふられた塩はうまく身になじんでたいへんおいしい塩サバにできあがつたのです。これを酢<sup>す</sup>でしめて、ごはんとおわせるとサバずしができあがります。

出町柳<sup>でまちやなぎ</sup>のあたりから、左京区大原をこえて熊川宿<sup>くまかわのしゆく</sup>をぬけて最短距離<sup>さいたんきより</sup>で若狭の海に通じるこの道を、人は「鯖街道<sup>さばかいどう</sup>」と言いました。文字通り、サバが通る街道ということなのです。

おばんざいはむかしの京都の人々の知恵がつまっているのですが、サバを最高の状態<sup>さいこうのじたい</sup>でこちそうにしあげたのもすばらしい知恵だと思いませんか？

音読サイン↓

① なんとという食べ物の話でしょう？

② 江戸時代にサバを運んでいたのは？

（ ）馬（ ）牛（ ）人（ ）飛行機

③ 京都のサバは主にどこでとれたものだったのですか？

④ くさりやすい、といういみを表す言い方をぬきだしましょう。

⑤ サバに対して若狭の人は何をしたのですか？

⑥ 塩がなじんだサバをそのあと何という調味料につけましたか？

⑦ 鯖街道の中間にある宿場をなんといいますか？

⑧ おばんざいとサバずしに共通の京都人の心を何と表していますか？

⑨ あっているものに○をつけましょう。

（ ） サバは早馬で運ばれた。

（ ） サバは川でつれる。

（ ） 若狭はサバの水あげが多かった。

⑩ 上の話の感想を五行でまとめましょう。

できればは？



今日もくいしんぼうの校長先生が大好きなお話の続きです。京都ではむかし、何かの時のごちそうによくサバずしが出されました。お祭りだ、といったはサバずし、親せきが集まるといってはサバずし、といったぐあいです。海から遠いのになんで？という話です。

むかしは今と違って、交通手段が限られていました。江戸時代に飛行機で、とかありえないですね。車も、列車ありません。人が徒歩で何かをかつぐ、とかよほど重要な急ぎの連絡は「早馬」ということもありましたが、その程度です。

ところが、人がかついで、急ぎ足で運んだらちようどおいしくなる魚があったのです。それが、若狭の海とれるサバだったわけです。

サバは生では足がはやいので、浜辺でさばかれて塩をふられました。それを丸一日かけて足の速い運び人が京都までかついでくるのです。

そのあいだに、サバにふられた塩はうまく身になじんでたいへんおいしい塩サバにできあがったのです。これを酢でしめて、ごはんとおわせるとサバずしができあがります。

出町柳のあたりから、左京区大原をこえて熊川宿をぬけて最短距離で若狭の海に通じるこの道を、人は「鯖街道」と言いました。文字通り、サバが通る街道ということなのです。

おばんざいはむかしの京都の人々の知恵がつまっているのですが、サバを最高の状態でごちそうにしあげたのもすばらしい知恵だと思いませんか？

音読サイン↓

① なんとという食べ物の話でしょう？

② 江戸時代にサバを運んでいたのは？

（ ）馬（ ）牛（ ）人（ ）飛行機

③ 京都のサバは主にどこでとれたものだったのですか？

④ くさりやすい、という事を表す言い方をぬきだしましょう。

⑤ サバに対して若狭の人は何をしたのですか？

⑥ 塩がなじんだサバをそのあと何という調味料につけましたか？

⑦ 鯖街道の中間にある宿場をなんといいますか？

⑧ おばんざいとサバずしに共通の京都人の心を何と表していますか？

⑨ あっているものに○をつけましょう。

（ ） サバは早馬で運ばれた。

（ ） サバは川でつれる。

（ ） 若狭はサバの水あげが多かった。

⑩ 上の話の感想を五行でまとめましょう。

できればは？

