

百々よみとりおけいこ㉒ (低) ねん

くみ 名まえ ()

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。京都ではむかし、ごちそうとしてよくサ
バズしがだされました。おまつりだ、といつてはサバず
し、しんせきがあつまるといつてはサバずし、といつた
ぐあいです。うみからとおいのになんで?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えないですよね。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」^{はやうま} といふこともありましたが、たいていは人がか
つきました。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^{あし}ではこんだらちよ
うどおいしくなる魚^{さかな}があつたのです。それが、若狭のう
みでとれるサバだつたわけです。

サバは生^{なま}では足がはやいので、浜辺^{はまべ}でさばかれて塩^{しお}を
ふられました。それを丸^{まる}一日^{いちにち}かけて足のはやはいはこび人^{にん}
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^{しお}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^すでしめて、ごはんとあわせるとサバずしができあが
ります。

出町柳^{でまちやなぎ}のあたりから、左京区^{さきょうく}大原^{おおはら}をこえて熊川宿^{くまかわのしゆく}
ぬけて最短距離^{さいたんきり}で若狭の海^{つう}に通じるこの道を、人は「鯖街道^{さばかいどう}
道」^{どう}と言いました。文字通り、サバが通る街道^{とお}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^{ちえ}がつまつてい
るのですが、サバを最高の状態^{じょうたい}でごちそうにしあげたの
もすばらしい知恵^{おも}だと思いませんか?

①なんというたべものはなしでしよう?

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りでとれたものだつた
のですか?

④くさりやすい、といふみをあらわすいい方
をぬきだしましょう。

⑤サバに對して若狭の人はなにをしたのです
か?

⑥塩^{しお}がなじんだサバをそのあとなんといふちよ
うみりょうにつけましたか?

⑦魚^{さかな}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
つてありますか?

⑨あつっているものに○をつけましょう。

() サバは早馬^{はやうま}ではこぼれた。

() サバは川でつれる。

() 若狭はサバの水あげがおおかつた。

⑩おもつたことを五行でまとめましょう。

できばえは?



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ズしが出されました。おまつりだ、といつてはサバズし、親せきが集まるといつてはサバズし、といつたぐあいです。海からとおいのになんで?という話です。むかしは今とちがつて、のりものがありませんでした。

江戸時代に飛行機で、とかありえないですよね。車も、列車もありません。よほどだいじないそぎのれんらくは「早馬」はやうま」ということもありましたが、たいていは人がかきました。とても時間がかかりました。

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つたのです。それが、若狭の海でとれるサバだつたわけです。

サバは生では足がはやいので、浜辺はまべでさばかれて塩しおをふられました。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、サバにぶ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。これで酢でしめて、ごはんとあ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「鰯街道」と言いました。文字通り、サバが通る街道というこの道」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つてい
るのですが、サバを最高の状態じょうたい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

- ⑪ なんという食べ物の話で ） どう？

- ## ② 江戸時代にサバを運んでいたのは？

- ③京都のサバは庄にどこでとれたもの

- 卷之三

- つけましたか？

- ⑦鰯街道の中間にある宿場をなんといいます

- 何と表していきますか？

- あつて、あるものを持つかどう。

- （一）ヤハニ旦馬ア道はれナ
（二）ナガハニ川アのしら。

- () 若狭はサバの水あげが多かった



① なん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どれたものだつたのですか? ()

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、といつてはサバずし、親せきが集まるといつてはサバずし、といったあいです。海から遠いのになんで? という話です。

むかしは今と違つて、交通手段が限られていきました。江戸時代に飛行機で、とかありえないですよね。車も、列車もありません。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ょうどおいしくなる魚があつたのです。それが、若狭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つたのです。これを酔すでしめて、ごはんとあ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「鰆街道」と言いました。文字通り、サバが通る街道というこのとなのです。

おばんざいはむかしの京都の人々の知恵がつまつているのですが、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?

できばえは? ()

