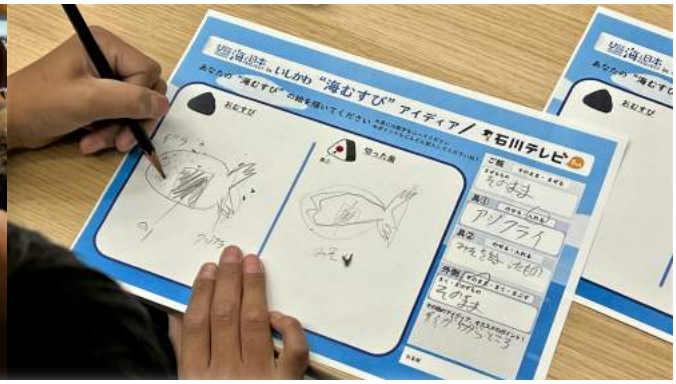
石川の小学生のアイディアから生まれた！

六星 × 海と日本PROJECT × 石川テレビ

海むすび

「海むすび」は、海と日本プロジェクト in 石川県実行委員会が 昨年11月に開催したイベント「北前船の歴史と産業、海と漁業を学ぼう」に参加した内灘町立白帆台小学校、金沢市立金石小学校、金沢市立木曳野小学校５，６年生のアイディアを【六星】が商品化したコラボおむすびです。



【北前船の歴史と産業、海と漁業を学ぼう】とは？

幕末から明治にかけて海を駆け巡った北前船の豪商・銭屋五兵衛（現在の金沢市金石生れ）が扱った海産物・特産品を通して、**「石川に住む私たちと日本海の深い関係」**を学んだイベント。

子どもたちは、座学とともに魚市場での **“模擬せり”** や 七尾湾クルーズなどを体験！

その学びの成果として生まれたのが **“海むすび”** なのです。

石川サワラのほぐし味噌おむすび

20年ほど前から石川県の沖でもサワラ(鰆)が多く獲れるようになりました。
その理由は“地球温暖化による海水温の上昇”と考えられています。
サワラを西京味噌であえて、ごはんにぴったりの味になりました。

150円(税込)

こんぶ昆布おむすび

北前船が運んだ「昆布」は、子どもたちにとっても親しみある食材。
中に甘口昆布、外には **おぼろ昆布**をまぶしました！
“昆布ファン”には たまらないおむすびです。

150円(税込)

輪島ふぐの唐揚げおむすび

北前船の寄港地だった奥能登で水揚げされた **“天然ふぐ”** を唐揚げに！
ジューシーな味わいのおむすびです。

200円(税込)

日本財団 THE NIPPON FOUNDATION 海と日本PROJECT in いしかわ

【海と日本PROJECT】
さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、ときに心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海。そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、子供たちをはじめ全国の人たちが「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、日本財団や政府の旗振りのもと、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

←WEBサイトで
石川県の海の情報を
発信中！