まにちNIEワークシ



「問い」から愛求されていること 先生からを意識してみましょう。

写真に写った麗の上部にあるのは何の 角でしょう。

「ジビエ」とは何ですか。第1段落中 の語句を開いて11字で答えなさい。

※「語句を開いて」というのは、「抜き出せ」 に近い指示です。そのまま抜き出したのでは、こ の場合「野生鳥獣を解体して食肉」になってし まい、質問に対する答えとして適切ではありませ ん。最小限の書き換えをして解答しましょう。

られている。 時松さんが狩猟免許を取得し、野生鳥 じゅう 獣を駆除するのは何のためですか。

※「駆除」とは、害をなす生き物を除くという 意味の言葉なので、「食用にするため」では解 答として不適当です。野生鳥獣が害をなしてい ることがわかるような解答が求められています。

「時さん自然恵(ジビエ)」がオープン した視拳にあるのは、何に対する尊厳です か。記事の中から漢字1字で抜き出しましょう。

と語る時松隆二さん



リょう し けんりょう り にん とき まっ 猟師兼料理人・時松さん

て解体する機械や冷蔵室を整備した。

・と工程ごとに仕切り、鳥獣をつるし

ノシシの搬入、精肉処理、

業費約800万円。

関西一円の店で腕を磨いた。ジビエの仕 市の調理師専門校で日本料理を学び、時松さんは阿蘇農高卒。その後、大阪 った時代。本当のおいしさを感じられな 、れも経験したが、「処理の仕方が悪か

施設は自宅近くの借地行平方がに、を提供したい」と意欲を見せる。 屋51平方がで5月27日に開業。 コンテナ保冷庫2台と小国杉で建てた平 来のうまみを引き出した地元産のジビエ シカや

50) = 同町上田

ば猟。

運営する時松隆二さん (ジビエ)」が小国町に

時さん自然恵

を解体

じて

政肉にする

かいたいしょり しせつ かっせいか 解体処理施設、活性化にも

計して、 させたい」との思いが募った。だいた。命を無駄なく食材とし り、若手育成にもつながる」と時松さん。の活用が広がれば、猟師の意欲が高ま 3セクター運営の1施設だけ。 えだ。県北の同様施設は、 食肉以外はペットフードに加工する 地域活性化に役立ちたい」と力を込 年間約300頭を精肉にして販売する 調理相談にも応じ、上質な 山都町の第に加工する考 「ジビエ

2023年6月8日付

写真を再構成しました

そ

流。い通。た

師の高

駆除後の活用が課題。

鳥獣駆除会の副隊長を担う。

働きながら狩猟