

「ミヤコタナゴ」を みんなで見守る 日新小学校

日新小学校(菱沼孝校長 児童数四十八人)は昨年、国指定天然記念物「ミヤコタナゴ」のふ化、飼育に成功。その努力が認められ環境省局長賞を受賞しました。また昨年矢板市で開かれた「全国「ほめ大会」」でこの成果を発表しました。



児童が「ミヤコタナゴ」の飼育、ふ化に挑戦したのは四年前、今の六年生が二年生の時でした。最初の二年間は、ふ化がうまくいかず苦労の連続、飼っている「ミヤコタナゴ」の生存も危うくなりみんなで悩む日々でした。しかし三年目、産卵に適した川真珠目によりやぐたどり着き、その後みごとふ化に成功、今では三つの水槽に稚魚など「ミヤコタナゴ」三百五十匹が元気に泳ぎ回っています。



ふ化、飼育の中心となって頑張った六年生十人は、「ふ化したとき、とてもうれしかった」、「子ほめ大会で司会に褒められうれし

かった」など、感動が忘れられない様子。また児童たちは、地元山田地区「ミヤコタナゴ保存会」(伊東芳章会長、会員二十四人)の保存活動にも強い関心を寄せ、「保存会の皆さんは高齢者も多く生息地の泥さらいなど大変な作業です。ボランティアの応援をお願いします」と思いやりも忘れていません。



日新小学校のミヤコタナゴも春から泉小に引っ越します

同校閉校後も統合先の泉小学校に移されて飼育は継続される予定です。児童たちが続けてきた「絶滅の瀬戸際にある野生小魚の命を守る活動」に周囲から励ましと期待の声が上がっています。

「ミヤコタナゴ」は、コイ科タナゴ亜科に属する日本固有種で、以前は関東地方に広く生息していましたが、近年は、都市化や急激な環境変化の中、絶滅の危機にあるといわれています。

市役所本館正面入口に設置された水槽でも見ることができます



岸巖商店

(本町)

宇都宮の納豆屋の次男が矢板で大正五年に納豆店を開業、今の代で三代目。初代は藁苞納豆を販売、二代目からは木皮に包み三折り、昭和四十年代から今の発泡スチロールの容器を使用している。岸さんでは納豆と干し納豆の二種類を販売。卸が主であるが店では一個から販売してくれる。卸先は、矢板市内の小売店や野菜直売所。



矢板では「岸納豆やさん」でおなじみ

「昔ながらの味を、家族で食べてください。昔ながらの味を、家族で食べてください。昔ながらの味を、家族で食べてください。」

納豆の製造は二日間かかる。前日の朝、大豆を水に漬けて冷やこと約十二時間。それを圧力

釜で一時間蒸した後容器につめ、納豆菌をまぶす。パックして発酵。翌日、室で十七時間ほど寝かせ冷蔵庫に移し、夜間小売店へ配達する。それぞれの行程時間は、季節や気温で調整されるのである。その案配は企業秘密だそう。岸さんの納豆は、パッケージにもうたっているように「昔風味の味を大切に」

が特徴である。その味を気に入って横須賀のお客さんが毎年、贈答に使ってくれているそう。しょうゆで食べていただきたいから辛子だけで、たれは入っていない。岸巖商店は、本通りに面して陶器店になっており、奥に納豆工場がある。買いたい時は、陶器店に伺えばよいそうです。

矢板の名産紹介

さくら市(旧氏家)で祖父の代にのれん分けしてもらい、現在三代目。二代目から現在の場所である。市内を中心に卸が専門だが小売もしている。お店は朝が七時から、こんにやく・しらたきから、こんにやく(黒)・



使用し、手作りの味を作り続けている。こんにやくは冷蔵庫で十度以下に保存すること。開封後は時間がたつにつれ水分が逃げてしまい、小さくなってしまいうので、早めに食べるように心がけることが必要。また、夏場は傷みやすいので保存には注意。出荷先の小売を回ってフォローしているそう。

伏木商店

(本町)

伏木さんの店では、こだわりの国産の最上級のこんにやく・芋の粉を使用。安価なこんにやくと比べてみると、その腰や香りの違いが分かるそう。水もおいしく、安全な地下水を

矢板では「伏木こんにやく」でおなじみ! お店も新しくなりました!



お勧めは、肉じゃがに入れるしらす。うまみをすっとおいしくなり、きんぴらとも相性が良い。