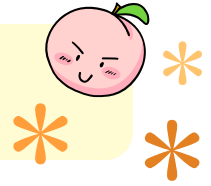


## おが はなし 男鹿なしのお話（小）



みなさん、こんにちは。今日は、男鹿なしのお話です。

まいとしなつやす かすがいし ねんせい だいひょうじどう あきたけん おがし  
毎年夏休みに、春日井市の6年生の代表児童が、秋田県男鹿市を  
ほうもん し おがし こうりゅうとし なか  
訪問しているのを知っていますか？ 男鹿市は交流都市として仲の  
よ ちいき がつ かすがい あ おがし  
良い地域です。10月には、春日井まつりに合わせて男鹿市から  
しょうがくせい き  
小学生が来てくれます。

あきたけん おがし さんち ゆうめい おがし おが  
秋田県男鹿市は、なしの産地として有名です。 男鹿市がある男鹿  
はんとう ほくとう ぶ さいばい  
半島の北東部では、たくさんのなしが栽培されています。それは、  
おがはんとう かんぷうざん かざんばい とち うみ ちか ひる  
男鹿半島にある寒風山の火山灰でできた土地と、海に近いため、昼と  
よる きおんさ おお あじ よ そだ  
夜の気温差が大きいことが、味の良いなしが育つのにぴったりだっ  
たからです。また、男鹿市は寒い気候なので害虫が少なく、農薬を  
つか え どじだい さいばい はじ でんとう  
あまり使わなくてもよいからです。江戸時代に栽培が始まった伝統  
のある男鹿なしは、香り高く、甘みが強くて果汁がたっぷりです。

きょう おが い かんてん かくぎ おが  
今日の「男鹿なし入りフルーツ寒天」には、角切りにした男鹿な  
しはい おが う れきし あじ  
しが入っています。男鹿が産んだ歴史あるなしを味わってみてくだ  
さい。