

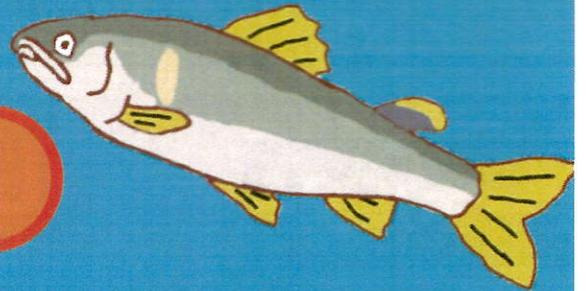
TIME 30

鮎のHP 80



ゴミから避ける！

上から降ってくるゴミに当たるとダメージを喰らってしまうよ
緑のコケを食べると回復するよ



僕たちは、北川川の鮎などの生き物たちにゴミは悪い影響を与えることと、ゴミを捨てないで欲しいという気持ちでゲームを作りました。

このゲームは、鮎を操作してゴミを避けていくゲームです。まだゲームは公開していません。

まず、これは僕たち6年生が鮎祭りでクイズを出展する時に、使った景品です。

キーホルダー

しおり



一度行けば何度も行きたくなる魅力にあふれた町

自然豊かな

津野町へ

ぜひ来てください

go to in Tsuno!!

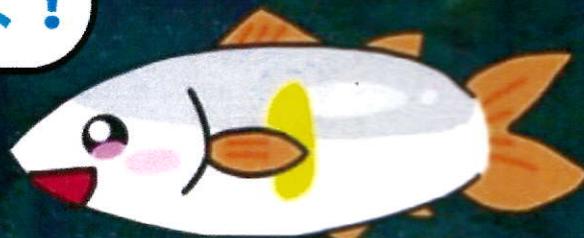
北川川に来てみてね

北川川の鮎は2回も
日本一になっています
釣りに来てね！



透き通った綺麗な水と
美味しい鮎が魅力です！

北川川で待ってるよ！



オリジナルキャラクター
あゆっち

R7.中央小学校6年生

令和七年度六年生ポスターチーム

このポスターは北川川について多くの人に
知ってもらったために作ったポスターです！

津野町比川川



これは産業祭であゆのことを広めるために作った
鮎太郎の顔ハメパネルです。後ろの支えなども自分
でつくりました。みんなで協力できて作りました！

鮎太郎



このキャラクターは、5年生の時に作ったものです。

高知県では坂本龍馬が有名なので、その坂本龍馬と北川川の鮎を合わせて作ったものです。

津野町の魅力新聞

津野町の美しさ

津野町は、透明度の高い川や秋になると真っ赤になる森などの、美しい自然に囲まれています。その中でも、僕たちが選んだ美しい自然を三つ紹介しましょう。

①天狗高原

天狗高原は、標高が千から千五百メートルにあります。見わたすと、白い石灰岩がたくさんあり、放牧された牛を見ることが出来ます。また、夜になると綺麗な星を見ることが出来ます。

②白龍湖

白龍湖は、透き通ったコバルトブルーの水に、白い石灰岩の砂が神秘的です。

それに、湖を泳いでいる鯉たちが、まるで宙に浮いているかのように見えます。鯉に橋から餌をあげることも出来ます。



③四万十川源流点
四万十川源流点は、高知県で有名な四万十川の始まりの地です。この四万十川源流点は、いらす山にあります。

それに四万十川源流点は、緑の自然に囲まれていて気持ちの良い空気を吸うことが出来ます。気持ちの良い空気を吸うことでフレッシュ出来ます。

鮎のおすすめの食べ方

- ① 鮎の食べ方の定番、塩焼き
- ② 骨ごと食べる、鮎めし
- ③ サクサクした食感が特徴の鮎のフライ
- ④ 野菜と鮎と一緒に食べれる、鮎のマリネ
- ⑤ あっさりとした味の鮎の南蛮漬け

などがあります。



津野町の有名な食べ物

①鮎②アメゴ③つの茶

アメゴは、山賊茶屋で食べることができます。鮎は、虎太郎邸、せいらんの里などで食べることができます。鮎やアメゴは、川で釣りをすることで自分で釣って食べることができます。つの茶は、お茶で飲むだけではなく、満天の星大福などの食べ物があるので道の駅で買ってみてください。

鮎の豆知識

鮎は、日本で古来から愛されてきた魚であり、神功皇后が鮎釣りを楽しんだり、釣りで占いをしたりしたという故事もあります。また、鮎は、えさの藻を食べるので匂いがきゅうりやスイカのいい香りがします。



この新聞では、津野町の魅力を多くの人に伝えるためにいろいろな項目に分けて伝えた新聞です。

特産品が食べられるところ

R7.11.30

このチラシでは、津野町に初めてくる人のためにおすすめの特産品が食べられる場所を紹介するチラシです。



山賊茶屋



ここでは、津野町の美味しいアメゴを食べることができます。

〒785-0411 高知県高岡郡津野町桑ケ布新道1816-1
☎0889-62-3319
営業時間 金～日8時00分～17時00分
定休日 月～木

満天の星



ここでは、津野町のほうじ茶を使った大福が食べられます。その他、緑茶、ほうじ茶、スイーツなどを購入できます。

〒785-0411 高知県高岡郡津野町船戸4939
☎0889-62-3335
営業時間 10時00分～17時00分
定休日なし



布施ヶ坂 道の駅



ここでは、津野町特産の緑茶を飲むことができます。それに、レストランでは、有名な食べ物を使った料理を食べることができます。

〒785-0411 高知県高岡郡津野町船戸小宮谷654-1
☎0889-62-3225
営業時間 7時30分～17時30分
定休日なし



どこも有名な津野町の特産品があります。ぜひきてください。

発行所 津野町立中央小学校6年生

この料理は、私たちが鮎のおいしさを知ってもらうために、作った料理です。



お腹がすいたら鮎蕎麦！



材料1人分
鮎…1匹1/2
蕎麦…1束
ネギ…適量
つゆ…適量
塩…ひとつかみ

鮎蕎麦のレシピ

- ①最初に蕎麦をゆがく 2~3分
- ②ゆでおわった蕎麦を冷たい水で冷やす💧
- ③蕎麦を冷やしている間に鮎を細かく切る(背切り)
- ④切った鮎をフライパンで焼く
- ⑤ネギを切る(小口切り)
- ⑥冷やした蕎麦や背切りにした鮎、小口切りにしたネギを器に盛り付ける
- ⑦最後につゆなどで味付けする
- ⑧完成

鮎の風味がして
美味しいです。ぜひ作ってね🙏

鮎の旨みが入って美味しいよ

