



【小学生が作る鯉の本格スパイスカレー！】

芳山小学校6年生が「鯉のジョル」を
作って食べる調理実習を初めて実施！



ターゲット 2.3

令和4年11月2日

郡山市農林部

園芸畜産振興課

課長 植木 一雄

TEL：924—3761

SDGs ターゲット 2.3 「小規模食料生産者の農業生産性及び所得を倍増させる」

総合的な学習の一環として郡山特産の鯉について学びを深めるため、鯉係の職員が講師となり、郡山市立芳山小学校6年生が郡山の鯉を使った本格的なスパイスカレー「鯉のジョル」を自分たちで作って食べる調理実習を初めて行います。

1 日時 令和4年11月7日（月） 10:00～12:15

時間	場所	内容
10:00～11:40	2階 家庭科室	調理
11:40～12:15	3階 6年2組教室	試食～片付け

※調理の進行状況により試食の時間は前後します。

2 場所 郡山市立芳山小学校（郡山市長者2丁目8-24）

3 内容 6年2組の児童が6グループ（4～5人）に分かれ、鯉のジョルを自分たちで作って食べます。講師は鯉係職員が務めます。6年1組の分も作り、6年生全員が試食します。

4 取材について

- （1）当日の試食風景の撮影は「6年2組」となります。その他の児童の取材撮影はご遠慮ください。
- （2）事前のお問合せは園芸畜産振興課へご連絡願います。（学校へのお問合せはご遠慮ください。）

5 料理のポイント

- （1）ルーではなく、ターメリック・クミン・コリアンダーといったスパイスから作ります。
- （2）鯉はターメリックと塩を揉みこんで、揚げ焼きにします。
- （3）ご飯はインドで主流のインディカ米「バスマティライス」を炊きます。



（※裏面に続きます。）

6 鯉のジョルについて

鯉のジョルは、インド・ベンガル地方で食べられている鯉を使ったスパイスカレー。「ジョル」とはベンガル語で「水」の意味。さらっとした、スパイシーな汁物です。

インド・ベンガル州コルカタを20年来訪し続けているシタール奏者・ベンガル料理研究家である石濱匡雄さんとタブラ奏者・ユザーンさんによるベンガル地方郷土料理のレシピ本「ベンガル料理はおいしい」に掲載されている「鯉のジョル」を基にしたレシピで作ります。

今年8月には、石濱さんとユザーンさんとコラボレーションし、「鯉のジョル」を家庭で手軽に作ることができる「鯉のジョル ベンガル鯉カレーキット」が、郡山市内の鯉養殖事業者・株式会社熊田水産の公式オンラインショップ（<https://kumadasuisan.base.shop/>）にて発売されました。（※熊田水産オンラインショップでは11月1日から12月31日まで送料無料キャンペーンを実施中。ただし上限金額に達し次第終了します。）



芳山小学校6年2組の児童制作「鯉のPRポスター」を郡山駅東西自由通路の壁面に掲示

芳山小学校6年2組の児童は、今年の総合的な学習として「郡山特産の鯉」を学んできました。

7月11日には鯉係職員を学校に招いて出前講座も受けて、「鯉の沢山の人にPRしたい!」と、学びの成果をポスターにしてくれました。

このポスター（12枚）は鯉係職員が預かり、11月4日から来年3月末まで郡山駅東西自由通路の壁面に飾られる予定です。

