

山潟中学校

山潟中学校区に隣接する鳥屋野潟について、あらためてそのよさを調べたり、鳥屋野潟で働く方のお話を聞いて、考えてみました。

鳥屋野潟の環境を調べる科学部の取組

<鳥屋野潟の水質調査>



鳥屋野潟を守ってきた歴史や取組をもっと知ってほしい。



自然環境のよさ

パックテストを使って水質を調べました。汚れた水を鳥屋野潟に入れないような工夫が必要です。鳥屋野潟のいろんなところで調べていきたい。

	1回目 (4月)	2回目 (5月)	3回目 (6月)
pH	8.0	7.0	8.3
COD	20	5	18
NO ₂	0.05	0.02	0.005
PO ₄	0.2	0.05	0.1

5月は、田植えから水が流れ込んでおり、汚染度が比較的低い状態ではないか。

鳥屋野潟研究所 科学部

鳥屋野潟の地理の特徴
砂丘列にできたくぼ地で、周辺の水が流れこみやすい。

鳥屋野潟の植物

鳥屋野潟の植物の特徴
ヨシ、ガマ、ハス、ヒシなどがあり、これらの植物が水質浄化に役立っている。



鳥屋野潟の植物



鳥屋野潟の植物の特徴
ヨシ、ガマ、ハス、ヒシなどがあり、これらの植物が水質浄化に役立っている。

弁天の松

～新潟中学校区文化祭～



弁天の松

人々が、弁天山を拝み、田地開発の成就を祈って植えた松。

鳥屋野潟について調べたことを文化祭で来校者に紹介しました。

鳥屋野潟の恵みを活かして地域を活性化しようとする人たち

講演会 鳥屋野潟の環境と魚資源



魚は冬が中心です。漁獲量は少ないですが、鳥屋野潟の魚資源はまだまだ豊かです。

鳥屋野潟漁協組合長 増井 勇弘 様



鳥屋野潟には、30種類以上の魚がいる。コイ、ボラ、ナマズ、スズエビなどおいしい魚も多い。

鳥屋野潟の魚を活かした調理実演



皆さんになじみは少ないと思いますが、コイ、ボラなどを使って、おいしい料理がたくさんできます。

調理師 佐藤 豊 様



コイを使って、つみれ汁やバーガーをつくりまします。

話を聞いて、鳥屋野潟の新しい発見がたくさんありました。

ウィンターキッチンを参考に鳥屋野潟の食材を使ったメニューを考えよう

私たちの考えたメニューは
いかがですか？



ナマズのめし



女池菜とエビのケーキ



鳥屋野潟の鯉をメインにコイとボラをメニューにしたら？



新潟県産の新鮮な食材を、鳥屋野潟の恵みを生かして調理しました。



鯉のカルパッチョ、鯉と女池菜のピザ、ボラのホイル焼き...など