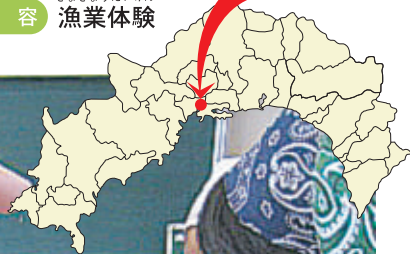




じもと 地元の魚を使って ひもの 干物を作ったよ

場所 すさきしりつみなみ 須崎市立南小学校 探検日 平成22年10月 内容 ぎょぎょうたいけん 漁業体験

探検場所
すさきし
須崎市



の みぎょうこう あ しんせん
野見漁港で水揚げされたばかりの新鮮なアジとイカ
を使って小学6年生が干物づくりに挑戦しました。
さいしょ におい
最初はなかなか魚にさわることができない子、臭いが
きれいな子とさまざまでしたが、ちいき ちようせん
地域の先生の指導を
受けながら、魚の頭をお
黒にして、真剣なまなざしで格闘し、干物用の開きを
つくりました。

また、ようしよく
養殖の仕事
や食の大切さなども
ちいき
地域の先生方に話
していただき、ふ
だんの授業ではでき
ない貴重な体験をす
ることができました。



せなか ほうちよう わ ひら
背中から包丁を入れて、頭を割って開き
しおみず
ます。エギとワタを取って、塩水できれい
に洗ってから立て塩に漬けます。



さいしょ ひら ほうほう
最初に、魚を開く方法を学びました。



「うーん、なかなかうまくいかないな。」



「イカのすみでまっ黒！」



イカをひら ほ
イカを開き、そのまま干します。



ほこりや虫が入らないよう青いネットをかぶせます。教室前のベランダへ。^{ねこ}「猫にとられませんように……」

