



10月25日(木)、南下浦小の3,4年生が、マグロの解体を見学しました。これは、鱈会(魚問屋さんの若手のみなさん)が行ったものです。

最初に、今日のマグロの種類について質問がありましたが、さすが三浦の子どもです。「メバチマグロ」と一発で正解でした。続いて今日のマグロが獲れた場所がオーストラリアの西沖であることが説明されました。



その後、マグロの解体に入りました。プロの方があっという間にさばいていきます。子どもたちは興味津々です。さばき終わった後、マグロの頭などを触りたい子どもたちが集まってきました。

食べやすいように、小さくさいの目状に切られたマグロは、お母さんたちが焼いていきます。子どもたちは、大喜びで、ケチャップ、マヨネーズ、焼き肉のたれなどの味付けで平らげられました。鱈会の皆さん、そして、お母さんたち、ありがとうございました。美味しくいただきました。



は、大喜びで、ケチャップ、マヨネーズ、焼き肉のたれなどの味付けで平らげられました。鱈会の皆さん、そして、お母さんたち、ありがとうございました。美味



校舎1階の廊下には、南下浦小の海洋教育の取組が掲示されています。全校で行った海岸清掃、4年生が行った、テングサからのところてん作り、1年生の磯観察など、全学年の取組が掲示されていました。



10月24日(水)、南下浦中学校のハンディクラフト部の、「地元の食材を使った簡単朝食」について、神奈川新聞にグルメのコラムを連載している石井亨さんが取材に来られました。

3年生部員5人に、「ワカメのおにぎり」や「ジャコチーズパン」を調理したときの様子をインタビューしていました。11月には、部員たちが、他の生徒に、調理の指導をする計画があるそうです。記事は、11月下旬に掲載されるそうです。



校舎1階の廊下には、「海藻を使った光合成の実験」や「地元の食材を使った料理」などが掲示されていました。中学校にも、海洋教育が根付いてきています。



昨年度、能登里海教育研究所に協力して、日本海のイカを購入したのですが、アンケートに答えた購入者のうち何人かに、抽選で、スルメイカのプラスティネーション模型(生物の体に含まれる水分と脂肪分を、特殊な処理を行って、合成樹脂におきかえたもの、腐らず、半永久的に保存できるらしい)が当たりました。その方から本研究所に寄付していただきました。(右の写真)市民まつりや創造展で、皆さんにお披露目します。

(文責 事務局長 渋谷)



海洋教育に関するお問い合わせは、みうら学・海洋教育研究所 854-9443 まで