

9月30日(月)に、初声中学校で、県立海洋科学高校の出前授業が行われました。内容は、「煮干しの解剖」でした。

海洋科学高校の園原先生と藤岡先生が、授業されましたが、今回は、初めての試みで、海洋科学高校の3人の高校生も指導に参加してくれました。

材料は、カタクチイワシの煮干しを使いました。まず、頭部を取り、エラや目(水晶体など)、脳などを分けていきます。耳石(人間の三半規管にあたる)を発見した生徒もいました。耳石を顕微鏡で見ると、年輪状のものが見られ、これで魚の年齢が分かるそうです。



続いて、胴体を解剖していきました。背骨、肝臓などの内臓等を観察した後、実際に煮干しを食べてみました。頭部や内臓は苦みがあることが分かり、料理屋さんでは、頭と内臓をとってから出汁をとる理由も分かりました。



最後に、高校生が、骨格透明標本(左の写真)について説明し、実物を生徒に見せてくれました。

海洋科学高校の皆さん、ありがとうございました。

9月26日(水)27日(木)に、川崎市の退職教員の皆さんが、三浦市での研修を行い、本研究所もお手伝いをしました。

1日目は、青木農園の見学でした。ここは、レストラン等との契約栽培を中心に経営しており、新しい三浦の農業のあり方を示している農園です。

最初に、青木さんから、野菜の種類や、このような経営をするようになったいきさつ等について、詳しい説明がありました。参加者の質問にも詳しく、丁寧に答えていただきました。

その後、実際の畑を見学しました。それぞれのレストランのニーズに対応するために、ダイコンだけで、5種類も植えているそうです。



2日目は魚市場の見学のあと、城ヶ島の大谷商店の水産加工工場を見学しました。

冷凍マグロの切断、皮剥き、血合いの削り等の工程を一通り見た後、大谷さんから、よいマグロの見分け方、マグロの皮や削りかすから肥料や化粧品ができること等詳しい説明がありました。



最後に、-60℃の冷凍庫に入る体験をさせてもらいました。参加者の中からは「-60℃なんて、初めて体験した」などの感想がでていました。

(文責 事務局長 渋谷)