

2月6日（木）、三崎小学校の3年生が、魚市場周辺で、マグロの加工の様子を見学しました。今回は、一本のマグロが、冷凍庫からお店の「さく」になるまでの流れを見るという新しい試みでした。

最初に、三浦市超低温冷蔵株式会社の冷凍庫（-60℃）に入らせてもらうところから体験を始めました。このマグロを、関係者の方に、車で加工場へ運んでいただき、子どもたちは、徒歩で加工場に向かいました。

加工場では、先ほどのマグロの余分な部分を削り、4等分するところを見学しました。



続いて、お店の加工場で、そのマグロを「さく」にするまでの過程を見学しました。

最後に、質問コーナーがあり、マグロの骨などは野菜の肥料になることや、メバチまぐろは英語で **big eye** ということなどが分かりました。

三浦市超低温冷蔵株式会社さん、カネ岩商店さん、オーシャングローさんの関係者のみなさん、ありがとうございました。



2月7日（金）、上宮田小学校5年生が、上宮田漁業協同組合を訪ね、定置網漁について学習しました。

漁協の方が、この日のために作ってくれた定置網の模型を使って、分かりやすく、漁の仕方について説明してくれました。子どもたちの質問を通して、次の

ようなことが分かりました。

- ・定置網の本網の広さは、テニスコート1.5面ほどである
- ・主に獲っている魚は、アジ、サバ、マダイ、タチウオなどで、まれにウミガメ（逃がしてあげるそうです）やマンボウも入ることがある
- ・東京湾には、いろいろな川が流れているため栄養が豊富で、魚種は豊かである
- ・定置網を固定するために、砂袋を100個も使っている
- ・年間の漁獲量は、30tくらいである
- ・漁をしている時間は2～3時間だが、網などの漁具のメンテナンス等に時間がかかる



説明してくれた方は、以前サラリーマンをしていたそうですが、漁師の仕事は楽しくて、やりがいがあるということでした。

今回作っていただいた定置網の模型は、上宮田小学校に寄贈されました。各学校で、教材として使用したい場合は、上宮田小学校にご連絡ください。

ご協力いただいた上宮田漁業協同組合のみなさん、たいへんありがとうございました。

（文責 事務局長 渋谷）