

# 魚のつかみどり

ニジマスやイワナのつかみ取りが体験できます。とった魚はその場でさばいて塩焼きに。楽しくおいしく、命や食の学びにもなります。



## ねらいとして考えられるもの

- ・ 生きた魚が泳いでいる姿を見て、魚の真の姿を知ることができる。
- ・ 自分の手で捕まえ、さばいて食べることで、命について学ぶ。

## 可能な活動場所

大平入沢

所員の指導	対象	月	人数	所要時間	費用
なし	小学生以上	7~9月	10~60人	約3時間	・ニジマス 1匹 300円程度(※1) ・炭5Kg600円 (持込み可)※2 ・薪1束300円 (持込み可)

## 団体・個人が準備する物

団体：塩、タオル、水靴または替えの靴、バケツ、医薬品、マッチ、新聞紙、軍手（滑り止めのないもの）  
個人：タオル、水靴または替えの靴

## げんきプラザが準備するもの

バケツ（大）※魚を入れておきます。 魚、網、半ドラム、くし

## 実施要領

### 導入

- ① 動機づけ
- ② 安全上の注意（下記「留意点」参照）

### 準備

- ① 魚を放す場所を決め、塞き止めを確認する。
- ② バケツを用意する。
- ③ 半ドラム、炭、薪、新聞紙、くしを用意する。
- ④ 魚をさばく包丁、まな板、焼くための塩を用意する。

### 実施

- ① 魚を放す。（何か所かに分けると良い。）
- ② 魚をつかむ。
- ③ バケツにそれぞれ入れておく。
- ④ 炭をおこす。
- ⑤ 炊事場の流しでさばく。
- ⑥ 塩を、おなかの中と魚の両面に良くまぶす。
- ⑦ くしに刺す。
- ⑧ 焼く。（片面ずつよく焼く。）
- ⑨ 食べる。

※火を使うので、火傷に十分注意する。

※火傷対策として、水をバケツに用意しておくといよい。

#### 片付け

- ① 道具を片付ける。
- ② 使った場所の掃除をし、ゴミは所定の場所に捨てる。  
※詳しくはパネルを参照してください。

#### まとめ

- ・ふりかえり
- ・感想発表等

#### 留意点

- ① 火を使う活動です。火傷等充分注意しましょう。
- ② 作業するときは、必ず軍手を着用しましょう。
- ③ 後片付けを、しっかりしましょう。

#### 指導のポイント・展開のアイデア

・

※1 季節による。30匹以上の注文となります。イワナ、ヤマメ 1匹 400円。

※2 20匹程度焼けます。