

魚のつかみ取り～つかまえる・さばく・食べる～

ニジマスのつかみ取りを体験できます。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。（平成29年度からはビニールプールでの実施です。）



対 象	3歳以上	実施時期	4～9月
持ち物	タオル・バケツ・マッチ・新聞紙・軍手（滑り止めのないもの）・洗剤・スポンジ・金ダワシ・ふきん（班に2枚）		

ねらい

- ・生きた魚が泳いでいる姿を知ることができる。
- ・他のメンバーとの協力および役割分担を実践する。
- ・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。

実施の流れ

打ち合わせ・説明

- ◆開始 15 分前に、本所職員と団体代表者の打ち合わせを行います。
- ◆説明は本所職員が行います。

以降は、各団体が中心となり進行してください

平成29年度から魚が沢に逃げ出すのを防ぐために、ビニールプールで実施することになりました。

外来魚は沢の生態系に影響を与える可能性があるため、沢に逃がさないでください。

準備

- ① 魚を放すプールを準備し、水を入れます。
- ② 魚の受け取り（漁協から魚が届く。）
- ③ 魚をプールに放す。すぐに活動しない場合や何回かに分けて実施する場合は、残りの魚は沢にカゴを置き、その中に入れておきます。（バケツに入れたままだとすぐに死んでしまいます。）その際、魚が逃げ出さないよう注意してください。
- ④ バケツを用意します。
- ⑤ 半ドラム、炭、薪、新聞紙、くしを用意します。
- ⑥ 魚をさばく包丁、まな板、焼くための塩を用意します。

実施

- ① 魚を放す。（何回かに分けるとよい）
- ② 魚を捕まえます。
- ③ 捕まえた魚をバケツに入れておきます。
- ④ 炭火をおこします。（時間がかかるため、早めにおこすとよい）

- ⑤ 炊事場の流しでさばきます。(腹を割き、はらわたと血合い、エラを取って血を洗い流す)
- ⑥ 塩を、魚のおなかの中と外側によくまぶします。
- ⑦ 魚をくしに刺します。
- ⑧ 魚を焼きます。(片面ずつよく焼く。)
- ⑨ 食べます。

※火を使うので、火傷に十分注意しましょう。

※火傷対策として、水をバケツに用意しておくといいです。

片付け

- ① 道具を片付けます。
- ② 使った場所の掃除をし、ゴミは所定の場所に捨てます。
- ③ 団体引率者は包丁の数を確認の上、まとめて返却します。
※詳しくはパネルを参照してください。
- ④ 職員による点検を受けます。

まとめ

- ・ふりかえり
- ・感想発表等

留意点

- ① 包丁は指導者にまとめて渡します。事前・事後に本数を確認してください。
- ② 薪を運ぶときは軍手をして、とげが刺さらないように注意しましょう。
- ③ 火を扱う際は必ず軍手をし、長袖・長ズボン・帽子を着用しましょう。なお、長袖長ズボン着用は熱中症に繋がる可能性もあります。その為、団体指導者が体験者の様子を観察して、適宜、服装を調節させ、熱中症を防ぐようにしてください。
- ④ 軍手は綿製の物にし、滑り止めつきの物は左右逆(滑り止めを手の甲側)にして使用しましょう(溶けたゴムによる火傷の防止)。
- ⑤ 炊事場周辺では絶対に走らせないようにしてください(火・刃物事故の防止)。
- ⑥ 火を使う活動です。火傷等十分注意しましょう。
- ⑦ 後片付けを、しっかりしましょう。使用した用具や場所はきれいにもとに戻しましょう。
- ⑧ 魚は長時間の預かりはできません。必ず受け取りにお越しく下さい。
- ⑨ 雨天等の理由に関わらず、当日キャンセルができません。お食事等で必ず召し上がるようご計画ください。
- ⑩ 衛生管理上、食堂提供の食材とは一緒に召し上がることができません。ご了承ください。
- ⑪ マムシに注意してください。
- ⑫ 魚は十分火を通してから食べましょう。