

### 第13回シーフードショー大阪～おさかな学習会～

2月18日（木）、19日（金）の2日間に渡り大阪ATCホールで、近隣の小学校を招いておさかな学習会を行いました。最初にブース見学を行ったのですが、そこはさすが大阪、子ども達は気づいたら試食のブースで立ち止まることが多々ありました。試食では鯖寿司や鮪の刺身、カニ汁などがあり、様々な物を見て食べた実学となりました。さて、実学の後は講師の方による座学の時間です。1日目は榊うおいちの土屋豊様、2日目は中部水産㈱の神谷友成様にお越しいただきました。1日目の土屋先生によるお話では、大阪に住んでいるお魚や、漁業の流通や漁法の話クイズを交えながら楽しくお話いただきました。2日目の神谷先生の授業では、いり子を使った“魚のつくり”について学びました。神谷先生の説明に従い、魚の内臓、脳、骨の位置などを観察することで、魚についての理解を深めることができました。毎年行っているおさかな学習会ですが、この活動を絶やさずに続けていくことができればと思います。



ブース見学では熱心に話を聞いています。



1 日目は株式会社おいちの土屋先生による講義です



サバの歯とマグロの歯は似ている？



2日目は中部水産㈱の神谷先生です。



いり子を観察すると何が分かるかな？