

わくわく体験教室～学んで食べて集めよう～

中部水産株式会社 神谷友成

平成 29 年 12 月 2 日（土曜日）に、「常滑市青海公民館」の調理室におきまして、常滑市教育委員会 生涯学習スポーツ課主催「わくわく体験教室」を開催いたしましたので、報告いたします。テーマは「学んで食べて集めよう」（魚を学び調理して食べ、耳石を集める。）



開催日 平成 29 年 12 月 2 日

開催時間 10:00～13:30

参加者 13 組 29 名（親子）

主催

常滑市教育委員会・

生涯学習スポーツ課

共催

国産水産物流通促進センター

構成メンバー・大日本水産会

協力

カゴメ株式会社 中部水産

↓実施者

中部水産株式会社 おさかなマイスター 1 名

常滑市、生涯学習スポーツ課 3 名

大日本水産会 1 名

開催場所

常滑市青海公民館 2F 調理教室



↑ 7種類の鮮魚を準備



↑ 6台+教卓1台の調理器具完備の調理室



座学開始

世界の海と陸、日本の海と陸

魚の基本構造 耳石の役割

煮干しで確認 煮干しの解剖 煮干しの耳石取りに挑戦 約1ミ



↑ 煮干しの解剖・魚の基本構造を学ぶ

耳石採取シュミレーション ↑

頭蓋骨から「耳石」をとりだす

親子で魚の構造を学習

口からお尻の穴まで内臓が入っている

背骨がある

ヒレの位置などを確認 耳石をとりだす

調理デモ



↑ さばき方 デモ



↑ 鮮魚の下処理デモ

5種類の魚を選ぶ ↓ 名前を覚えるのがたいへんだぞ！



実習 魚の下処理
煮つけ作成

煮干しの解剖で使った煮干しで出汁をとり、味噌汁作成
→ 試食 → 耳石採取 → ファイルする



↑ 調理開始 記録を残して 下処理にかかる 大きさは？名前は？



包丁

調理バサミ

道具にはこだわらない とりあえず「やってみる」

指導員は、個別に指導して回る

目的は「食べる」こと

その為の調理。細かい事は後回しにした。 食べたくなるツールとして「耳石」



↑ このチームはフライパンで煮魚。



昼食準備 調理デモ、調理時間に 70 分とるが、やや遅れ気味

席に着いて昼食の準備に取り掛かる

それなりに「煮魚完成」

「上手、下手」は、また別の話 食べる為の調理と割り切って行う

煮つけはトラディショナルなしょう油、砂糖、みりんなど使用。



↑ 「美味しい うまい」 自ら選び、自ら調理した魚は「うまい」
「味噌汁もサイコー！」 骨の場所が気になるものの、食べない児童はいない。



お父さんと参加する子供も…。 指導員は巡回しながら同時に食べ方も指導する。

食事が終われば、「耳石」採取開始！



↑テキストで確認



↑ルーペ片手に親子で共同作業



「あった！」「見つけたぞ！」歓声があちこちのテーブルで聞こえ始める。
参加者は親も子も「ドキドキ」



ファイルにまとめ ミッション終了



4種類以上採取できた人？

「は～い」

魚は日本に 4,400 種類いる。特に地元、伊勢湾、三河湾、渥美外海ではそれぞれ水深が違
うせいか、実に多くの魚種が水揚げされる。

ところが、魚屋さんの店先では、切り身の販売が増え、1 尾まるまる「尾頭付き」の販売が
落ちている。「尾頭付き」は面倒な調理に加えて、食べるのも面倒。しかしながらそれらと
トレード・オフするかのように、種類が多く、骨から出汁が出て美味い。また、季節によ
る「旬」があり、味のバリエーションも豊富である。

魚屋の店先に切り身が多く並ぶ一方で、未利用魚や「地魚」の取り扱いを望む声も多く聞
かれている。いろんな魚をもっと食べて欲しい。でも、「食べろ、食べろ」と言われるほど
に、なぜか嫌になってしまうのが子供の心理。色々な種類の魚を「食べてみたい」と思わ
せたい。

そこで魚種ごとで違う「耳石」に目をつけた。

「耳石」は種ごとで、形が違う。そればかりか、採取の難易度も魚種によって違う。
加えて、季節ごと、すなわち「旬」が来ないと手に入らない魚もある。

「耳石」をコレクションするために尾頭付きの魚を食べる。

尾頭付きの魚を食べる事で、「耳石」を集めることができる。

耳石を採取するために、骨を外しながら上手に食べる事を覚える。

耳石の採取の難易度が高い魚の耳石をコレクションしてると、プチ自慢に繋がる。

沢山の種類を集めたこともプチ自慢に繋がる。

「食べたい」と思う動機に繋がり、コレクションすることで知識が増える。

いろいろな種類の魚を食べる事で、旬や味の違いなども覚える。

「食べる事」と「コレクションする事」今回は、あえて二兎を追ってみた。

今回のオペレーション（タイムスケジュール参照）

セミナー開始前に「親だけミーティング」「子供ミーティング」を行う

親だけミーティング：なるべく子供にさせ、褒めてあげる事を頼む

子供ミーティング：親に頼らず、なんでもチャレンジしてみよう！

「座学」と「煮干しの解剖」：世界の海と陸。日本の海と陸について

魚の基本構造を学ぶ

ヒレの位置 進化の話

煮干しを使って、実物検証

煮干しの解剖

耳石の役割りを学習

煮干しを使って耳石採取のシュミレーションを行う。

耳石採取後の煮干しは、出汁をとってみそ汁に。
煮干し（カタクチイワシ）の耳石をファイル

調理実習：5種類の鮮魚を選択 下処理をして煮つけ作成
「魚三秒水洗い」がコツ
ウロコをとって、内臓を除去。 湯引きしたらよく拭いて煮付ける

試食と耳石採取：煮干し出汁の味噌汁と煮魚 家から持参したおにぎりで昼食に。
食事がすんだら、耳石採取開始。
指導員は巡回して、ヒントを与える。
自分で見つけるのがミッション

仲間で調理、試食、耳石採取を行うことで、良い意味での競争心が体感できる。
「耳石」採取は、親も一緒に熱中できる。とれた時の達成感を共有できる楽しさがある。
最後に、ファイリングで終了
共通の様式でファイルできるようテキスト（ワークシート）を作成した。
（資料参照）
採取した耳石は、ファイルできるよう容器、ラベルなども準備した。

今回は10時開始13時半終了。3時間半の長丁場。
子供の集中力が途切れないように、小さなミッションを積み重ね、耳石採取に結びつける工夫をした。

やってみて分かったこと。
調理時間を70分とったが、個人差があり、時間が足りない組が出た
複数種類の耳石を採取させたかったのですが、1家族5尾を設定したが、食が細く食べきれないグループが出て、食品ロスについて指摘を受けた。また、「もったいない」食べ方になることも指摘された。尾頭付きを食べる「最初の一步」としてそれらは目をつぶって行う旨の説明が足らなかった。また、「調理実習」や新メニューを目的に来た人たちには物足らなかったかもしれない。
一方で、どちらかと言えば、魚を食べるのが苦手な親子でも、それなりに骨を外して食べていた。自ら調理した魚は別格のようだ。
「耳石」採取の時間は、親子ともども目を輝かせ、挑戦していた。
あちこちで、「あった!」「見つけた!」と歓声が上がり、会場は良い雰囲気にも包まれた。
見つけるまでの「ドキドキ感」と見つけた時の「達成感」を家族で共有できたものと思わ

採取した「耳石」をちゃんとファイルできるようにテキストを配り記録させたおかげでさらに、多くの種類の耳石に興味湧いたようで、「家に帰ってもやってみよう」という声が、あちこちで聞こえた。

沢山の種類を集めたり、採取困難な魚種をファイルすることが楽しくなり、全国的に普及し、コレクションを競うようになれば、尾頭付きの魚を食べたいと思うキッカケに繋がる。

さかなの耳石ゲットだぜ!!

鯛 鱈 鮎 鰯 鱒 烏賊 鰻 鮪 鱧 海老
鯽 鰮 昆布 鰺 鮓 鯉 海胆 鰹 鮭 鱈
細魚 蟹 鰆 鮐 鯛 鰨 鰷 八間 鰻 海鼠
鯖 鰩 海苔 鮑 秋刀魚 鮓 鰳 鰾 海鞘 鰻
太刀魚 鰯 鰱 鰻 鰺 牡蠣 鰵 山女魚 雨子岩魚
鰺 鮫 河豚 鰯

漢字でわかる
魚のかんじ

オキナワ マダイ
マサガリ オマシ
赤舌ビラメ