

魚の解体show!

part 1



今が旬のブリ!

すしとうなぎの店山源の山口さんに、ブリをさばく様子を見せて頂きました。浜田ブランドどんちっち三魚のあじ・のどぐろ・かれいを中心に、あなご、さば、いか、たこの鮮魚に触れたり見たりする事が出来ました!

【質問コーナー】

①魚には何故、油がのっているのですか?(子どもより)

→魚の種類によって旬があり、卵に栄養を与える為に油を溜めるんだよ!(山口さん)

②魚をきれいにさばくコツは?

→専用の包丁を使って思い切って切るときれいにさばく事が出来るよ!(山口さん)

他、様々な質問がありました。お家の方で聞いてみて下さい!



これがブリだよ!(山口さん)
→おおきいなあ~☆(子ども)



魚のお腹の中にあるものだよ!(山口さん)
→子どもたちは、びっくりした様子でした♪(子ども)



三枚におろす姿に子どもたちはくぎつけでした♪



これがブリの皮だよ!(職員)
→すごい!(子ども)



子どもたちは、「すごいけ~」と
呟く姿も見られました!



魚は頭まで食す事
を知りました!

【問題】ブリは出世魚!ワカナ→ハマチ→〇〇〇→ブリ
〇〇〇に入る魚の名前は何でしょうか?
子どもたちと一緒に考えてみて下さい!
答えはPART2で発表します!

