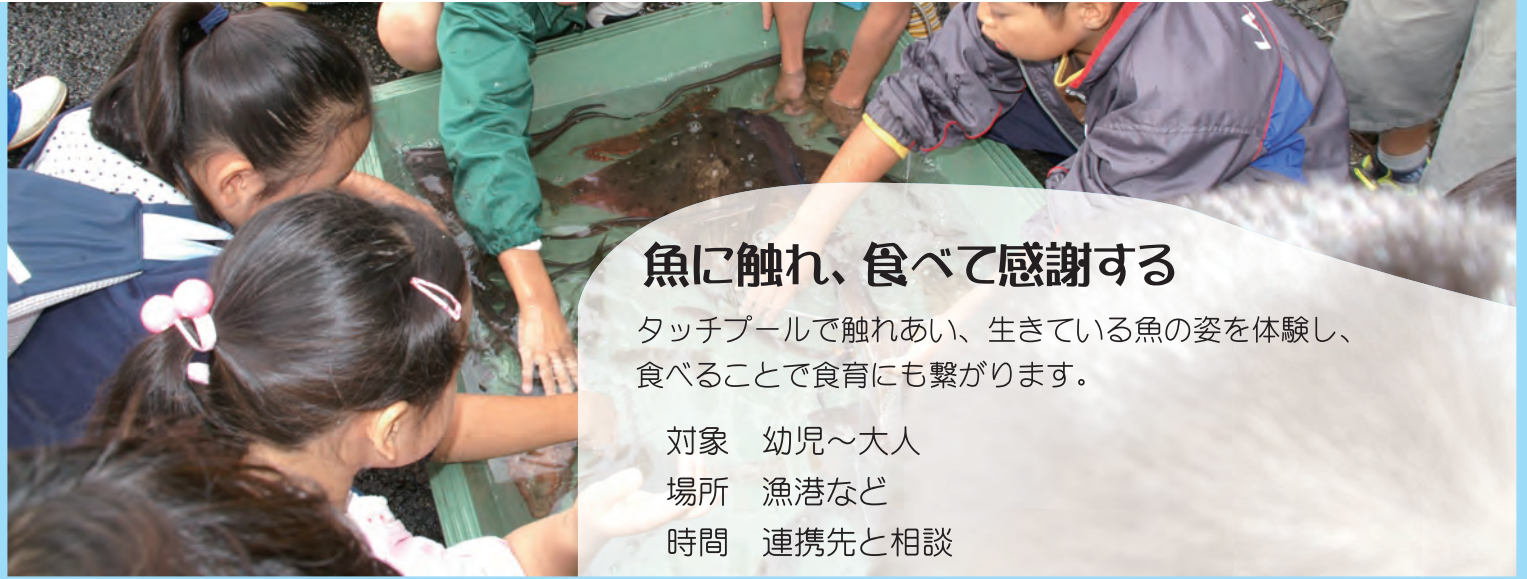




漁師のタッチプール



魚に触れ、食べて感謝する

タッチプールで触れあい、生きている魚の姿を体験し、食べることで食育にも繋がります。

対象 幼児～大人

場所 漁港など

時間 連携先と相談

2. Q&Aの前編

1. 連携先と計画しよう

近くの漁協や市町村に問い合わせをし、体験を行っているか確認しましょう。そのうえで必要な物品などについて相談しましょう。

調理での注意点

- ・調理の際は、参加者の保護者も含め、多くの方に協力してもらいましょう。
- ・刃物や火の扱いには注意しましょう。
- ・尖ったヒレや毒を持つ魚は避けましょう。

2. Q&Aの例

1. タッチプール体験

プールに海水を張り、用意した魚を放しましょう。多様な魚を用意し、それぞれの動きや暮らしの違いに気付けるようにしましょう。



2. 魚を調理しよう

タッチプールの魚を捕まえて調理しましょう。魚をさばく際はヒレや内臓など体の特徴について解説してもいいかもしれません。魚は刺身や焼き魚など魚の味がシンプルに比べられるような調理方法を選びましょう。



3. 魚を味わおう

料理が完成したら、魚を食べましょう。種類によって味や歯ごたえが変わるので、じっくり味わい、違いを楽しみましょう。また最後に楽しませてもらった魚への感謝を忘れずにしましょう。



ココがポイント

調理体験の注意

魚をさばく際は命を頂きます。貴重な体験ですが、無理に強制せず、希望者に体験してもらいましょう。