

人は人を浴びて人に癒

～ふるさと形原を愛する形中生～



形原の海の魚を

味のヤマスイ
& 日本旅行 協力

おいしく食べよう教室



SDG s お魚学校時間

03分 あいさつ本日やること
10分 三河湾と瀬部の魚につ
35分 実際に魚をさばいてみ
15分 上手な魚の食べ方につ
15分 みんなで、後片付けの
15分 アンケート記入・感想

10/19(水)～27(木)の5日間にわたって、中学2・3年生(約300名)を対象に、「形原の海の魚をおいしく食べよう教室」(家庭科)を行いました。

漁港のある町に住んでいる生徒たちですが、魚をさばいたり、料理をしたりする経験がほとんどありません。そんな生徒たちが、学術的にもおいしさが証明されている三河湾周辺の魚と出会い、料理をし、きれいに食べることの楽しさを味わうことで、地元の魚が好きになってほしいと考えました。また、おいしい魚のある形原を好きになり、地元の食文化を周りに発信することで、地域を元気にするきっかけになればと思いました。

この授業は、地元企業「味のヤマスイ」と「日本旅行」さんの協力をいただき、観光庁の「地域独自の観光資源を活用した地域の稼げる看板商品の創出事業」の一環として実施しました。

最初に、講師の山本大輔さんから、三河湾の魚がおいしい理由を教えてくださいました。

次に、形原漁港で水揚げされる深海魚(赤ムツや黒ムツ)を1人1尾ずついただき、ウロコやエラ取り、内臓の処理の仕方を学び、出刃を使って魚をさばきました。そして、タレをつくり、魚を鍋に入れて約十分ほど煮込みました。

その後、魚をきれいに食べる方法を教えてもらい、頭と骨以外は残さず食べるができるか挑戦しました。

生徒たちは、最初は生魚の扱いに苦労していましたが、だんだんおもしろくなってきたようで、「ああでもないこうでもない」と仲間と力を合わせて、真剣に魚をさばいていました。

三河湾周辺の魚がおいしい理由

- ①海水の入れ替えに40日かかる。
(日本一長い時間)
 - ②水深が浅くたくさん日光が届く。
 - ③大きな川が2本流れ込んでいる。
- 以上の理由で、餌になるプランクトンが豊富にあり、魚がおいしい。



魚のさばき方を学びました。

形原漁港で水揚げされた赤ムツ



① 恐る恐る魚をつかみました。

② 最初にウロコを取りました。

③ 腹を切って内臓とエラを取りました。

④ さばいた魚にお湯をかけました。

⑤ 沸騰したタレにひたし、落とし蓋をして煮付けました。



⑥ 魚の模型を使って、きれいに食べる手順を学びました。

⑦ こんなにきれいに、食べることができました。

形原の海の魚をおいしく 食べよう教室を終えての感想！

三河湾には良いところがたくさんあるので、地域を盛り上げるために、プレゼンテーションをしてみたいと思った。

魚さばきは、慣れるまで大変だった。今度は家で魚をさばいて家族に振る舞いたい。そのために練習を重ねて行こうと思った。

3年 Y.F

蒲郡の魚を全く食べたことがなく、最初はおいしいのか不安だった。でも、今日食べたドグロはとてもおいしかった。

三河湾の魚はDHAをとっても含んでいて食べると頭が良くなると聞いたので、もっと食べたくなった。家でも蒲郡の魚を出してほしい。

3年 I.A

初めて魚をさばいた。うろこを取ってお腹に刃を入れ、はらわたを取り、煮込んだ。教えてもらった通りにうまく食べれてうれしかった。漁師が減っていると知った。こんなにおいしい魚が食べられなくなるのは嫌なので、なるべく地元の魚を食べたいと思う。

3年 K.F

今日、今までで一番上手に、きれいに魚を食べることができた。こういうさりげない技術って、普段の生活に絶対役立つと思う。

今回覚えることができたので、色んな人に教えて、魚を食べる人が増えるといいなと思った。

3年 I.K

NHK・中京テレビ・東海テレビ、三河湾ネットワーク、蒲郡新聞、蒲郡市広報の方など、たくさん取材に来てくれました。

