

煮干しの解剖に挑戦

初声中で特別授業

身近な魚を題材に、海に興味を持って――。初声中学校で今月8日、2年生を対象とした出前授業「煮干しの解剖」が行われた。

理科実験と海洋教育の一端として実施されたもので、県立海洋科学高校教諭の園原靖雄さんと藤岡高昌さん

が講師を務め、魚の構造の解説や煮干しの成り立ち、美味しいダシの取り方を紹介した。

「エラはこんな形だったんだ」「想像より心臓が小さかった」。楊枝と虫眼鏡を使いながら、カタクチイワシの煮干しを解剖した生徒たち。驚きの声を上げながら取り出した脳や肝臓、大きさ1ミリほどの耳石などを観察した後、部位ごとに味の違いを食べ比べた。



解剖した部位を観察する生徒

三浦市は海洋科学高と昨年協定を締結。相互連携による地域の活性化や学習機会の創出などに取組みしており、今回の授業が実現した。