

テーマを決めよう②



さかなが食卓にあがるまで

みんなが普段食べているさかなは、どこで水揚げされているのだろう？
水揚げしてから食卓に届くまでに、多くの人関わっているんだよ。
さかなが流通する仕組みが、研究のテーマになるよ。

1 さかなを獲る



漁といっても、遠洋漁業に沿岸漁業。伝統的な帆引き網漁業（茨城県）
など、たくさんの種類があるよ。
漁以外にも卵からかえした稚魚を自然にかえす栽培漁業や、養殖とい
う方法もあるね。同じ種類のさかなでも「天然」ものと「養殖」もの
というちがいがるように、生まれも育ちも様々なんだね。



▲養殖ブリの水揚げ（宮崎・黒瀬水産）

●水揚げされたさかなは、市場へと運ばれ値段がつけられます。
「海とさかな」自由研究・作品コンクールのホームページには
「訪れてみたくなる魚市場マップ」が掲載されています。
市場へ行ってみたいと思っているお友だちは参考にしてみよう。

2 さかなを加工・調理する



さかなは使う目的に応じて、加工や調理をされます。
ちくわやフィッシュソーセージ、缶詰や冷凍食品を作る場合は工場へ。
生のさかなの多くはスーパーマーケットなどの小売店へ運ばれるよ。
どういった種類のさかなが、どのように食べられているのだろう？
加工や調理をする人たちは、みんなが食べやすいようにどんな工夫を
しているのだろう？



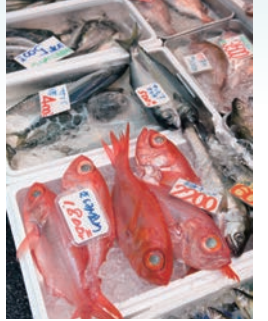
▲サケの加工工場（ニッスイタイランド社）

3 さかなを売買する



みんなはどこでさかなを買うことができるだろう？
さかな屋やスーパーマーケットに行けば、たくさんの生のさかなやお惣菜など
がそろっているよ。インターネットがあれば、直接お店に行かなくても買うこ
とができるよ。

さかな売り場では、さかなの鮮度を保つために、どのような取り組みがされて
いるのだろう？
自分が普段食べているさかなは、どこからやってきているのだろう？



4 さかなを食べる



この1週間でどれだけさかなを食べたかな？
それぞれの家庭の味もあれば、「明石ダコ（兵庫県）」など
のブランドの魚介類もいるね。「わっぱ煮（新潟県）」と呼
ばれるその地域にしかない郷土料理もあるよ。
給食にもさかなの献立があるし、ファストフードやレストラン
のメニューにも色々なさかな料理があるね。
お歳暮に干物を贈ったり、お正月に数の子を食べたりと、
みんなの生活とさかな料理は深く関わっているんだ。



▲エビカツのサンドイッチ

テーマに 悩んだら

森と海の良い関係

森と海にどんな関係があるの？と不思議に思うかもしれないね。
豊かな森を流れる川には、たっぷりと栄養がふくまれているよ。
その栄養が海の生き物たちの食べ物になるんだ。
森や川の自然を守ることが、海や水産資源を守ることにもつな
がるんだね。
視点を変えることで、新しい発見があるかもしれないよ。

