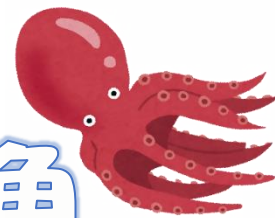


かまぐらの海と魚



鎌倉市内3つの放課後かまぐらっ子で、かまぐら食育カレッジ「かまぐらの海と魚」を行いました。

湘南漁業協同組合鎌倉支所の漁師さんにお越しいただき、鎌倉の海でとれる海産物の紹介や、海で起きている問題についてお話しいただきました。

自分たちが食べる魚はどうやってとっているのか？守るためにはどうしたらよいか？たくさん学ぶことができました。

また、実際に使用している漁具や鎌倉の海でとれたばかりの魚や貝、伊勢海老をお持ちいただき、触らせていただきました！



女性の漁師さんも来てくださいました。
みんな真剣にお話を聞いています。
どんな魚がとれるか知っているかな？



磯焼けってなに？？
今海ではたくさん問題が起きているんだよ。



このタコカゴでタコをとるんだよ

どうやってタコをとるの？
なんで入ったら出てこれないの？
仕組みについても興味津々でした！



ながーい刺し網も見せてもらいました！



実際の鎌倉の海のごみ(海洋ごみ)を
見せていただきました。
どんなものがあるんだろう…
真剣に観察します。



マスクも捨てられている！

触ってみよう！見てみよう！



サザエの蓋はかたいね

刺し網は何メートルあるの??



最初は恐る恐るだった児童も
だんだん上手に触ることができました。
伊勢海老を手に乗せられる児童も
いました！

終了後のアンケートでは、

「ゲームで知っている魚もいたけど名前を知らない魚もいたので楽しかった」

「魚をはじめてさわった。さわれて楽しかった」

「すごく楽しかった。今度は本物のタコが見てみたい」

「ごみや磯焼けに負けずがんばってください」

「海にごみを捨てないようにします」

などなど、たくさんの感想をいただきました♪