

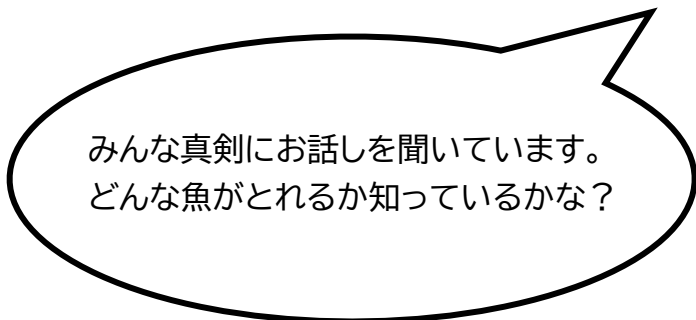
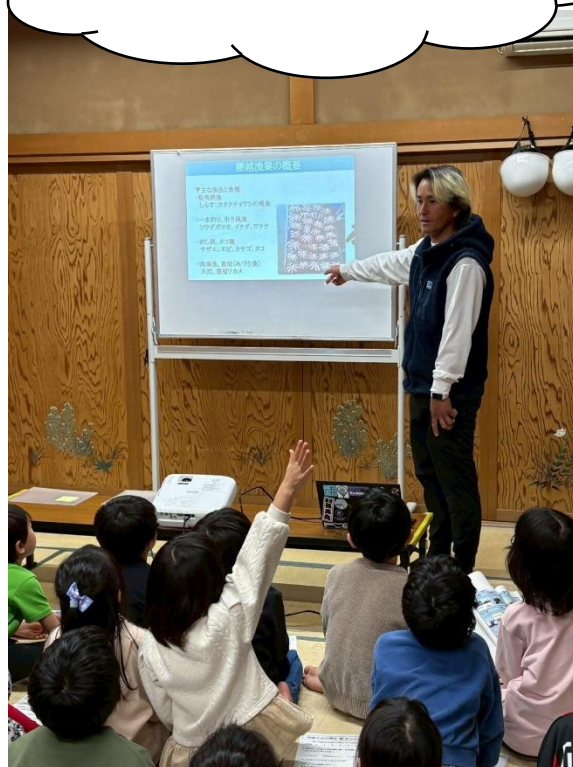
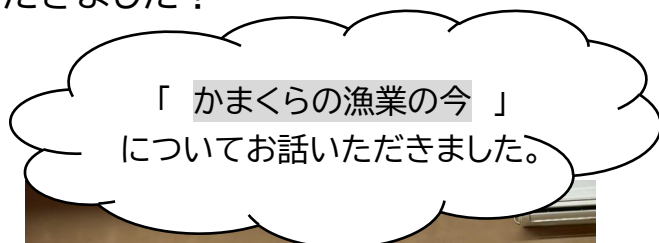
かまくらの海と魚

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

腰越漁業協同組合の漁師である中丸潤氏にお越しいただき、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タカノハダイとさざえを氷じめにし、新鮮な状態でお持ちいただき触らせていただきました！





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！

このタコカゴでタコをとるんだよ。
「このしろ」というエサを入れておくと
たこが寄ってくる。かごには返しがあ
って入ったら出られないんだよ。



鎌倉の海での釣り方

- ・船びき網漁・・・しらす
- ・一本釣り、引き縄漁・・・ソウダカツオ、イナダ、ワラサなど
- ・刺し網・・・サザエ、伊勢エビ(鎌倉エビ)、カサゴなど
- ・海藻漁・・・天然、養殖ワカメ

磯焼けってなに??
今海ではたくさん問題が起こって
いるんだよ。

この魚は、タカノハダイ。海藻をた
くさん食べる。鎌倉の海藻が減っ
てしまっている。
→うみの砂漠化が起きている。



触ってみよう！見てみよう！



ぬるぬるするね。
魚のにおいがする～。

サザエの蓋はかたいね！！
でこぼこしていておもしろい。



魚を触るのを楽しみにしている子や
ちょっと怖がりながら触る子がいた
り色々でしたが、魚に触ることが
できました。



終了後のアンケートでは、

「とてもわかりやすくおしえてくれてありがとうございました。」

「さかなをつるのがんばってね。」

「さかながぬるぬるだった。」

「りょうしのしごとはさかなをつることだと思っていたけど、いろいろやること
があることを知りました。」

「ごみを捨てるのがよくないと思った。」

「うみの道具や磯焼けのことをはじめて知りました。」

などなど、たくさんの感想をいただきました♪