

# 栽培漁業センター施設開放体験学習会

2010年7月25日 (日)



体験学習に参加された皆様



始めにプロジェクターを使って沖縄の水産業、海の生き物について学習しました。



日令23のスギ稚魚(約6cm)を観察。4つある池のうち、この池1つだけでも8万尾くらいが泳いでいます。



ヒメジャコの親貝(左)と子ども(右)  
太陽の光を浴びて育つシャコガイは、天気の良いと元気そうに見えますね。



先ほどの小さな種苗とは迫力が全然違う、スギの親魚に圧倒されます。



貝類棟でシャコガイのベリジャー幼生(日令8)を観察...とは言っても、肉眼では何も見えません、あしからず。





小さなチョウセンサザエを探そうとしますが、なかなか見つかりません。



そこで、透明な水槽に入った大小のウニとサザエをじっくりと観察してみましよう。



シラヒゲウニが卵や精子を出す様子を観察します。



さわってみることが大切。でも海にはすどいトゲや毒のあるトゲを持つウニもいるので、種類がわからない時はさわらないようにしましょう。



小さな魚のエサになる、ワムシやアルテミア幼生を実体顕微鏡で観察。(左)  
テレビ局のカメラマンからインタビューを受け、ドキドキ。(右)



生産中のスギ、ヤイトハタの子どもを水槽でじっくり観察します。





生け簀でのエサやり体験。簡単そうに見えますが、  
配合飼料をヒシyakで真ん中に投げ入れるのは、コツが必要です。  
それでもヤイトハタがエサに猛進してくる様子にみんな大はしゃぎ。



取り上げ体験。みんなで力を合わせて、生け簀網をたぐり寄せます。



生け簀網から、この後調理体験・試食に使うヤイトハタを  
すくい上げます。実は網だけでもかなり重いんですよ。





いよいよ本日のメインイベント、センター所長の指導による調理体験です！  
先ほど生け簀からすくい上げた魚を、しめるところから始めましょう。(左)  
図で魚の血管や骨の様子を解説中。(右)



低温処理で動きが鈍くなっている魚のエラから脳に向けて一気に包丁を突き入れます。  
女の子が悲鳴をあげますが、あらゆる動物は他の命を食べて生きているのだという食育の原点を  
学ぶことができます。「いただきます」は、命をもらう、という感謝の言葉。(左)  
さらに尾びれの付け根の血管も切り、血抜きをします。(右)



みんなを代表して、立候補したお父さん、お母さんが一人ずつ実際にしめました。(拍手！)





しめて血抜きした魚のウロコと内臓をとったら、三枚におろします。  
怖がっていた女の子たち、切り落としたミーバイの顔が可愛いとはしゃいでいます。(左)  
見事に中骨だけを残し、三枚おろしが完了。(右)



それでは、三枚におろした切り身を、お刺身に切り分けましょう。(左)  
親子で一緒に。(右)



包丁を使い慣れた子どもたち。(左) おじいちゃんに見守られて。(右)





刺身包丁を使って皮を削ぎ落とします。(左)



娘の勇姿をカメラに収めるお母さん。(右)



「ひとりできるもん。」







試食会の様子。アーラミーバイ(ヤイトハタ)の魚汁、天ぷら、ホイル焼き、そして自分たちで切り分け、盛りつけたお刺身です。美味しいですか？



今回、学習会開催の準備期間からボランティアで多大なる協力をいただいた藤本氏。昭和50年代、栽培漁業センター設立時にも大活躍しました。海の生きものについての「3つのお願い」、おぼえていますか？

私ども栽培漁業センターにとって、初めての試みとなりました施設開放体験学習会でしたが、皆様、楽しみながら多くを学んでいただけましたでしょうか？ 種苗生産という普段聞き慣れない業務について、少しでも県民の皆様のご理解をいただけましたら幸いです。そして私たちが生産した種苗を養殖業者の皆様が愛情込めて育て上げた、県産養殖魚をご賞味くださいますよう、宜しく願い申し上げます。

**学習会参加者(保護者)を対象としたアンケートから、ご意見等を  
紹介！  
【ここをクリック！】**