

漁業士さんの出前授業（沓形小学校）



製品化前のコブ

実際の漁具やスライドで「コブ」について学習

「コブだし」の試飲

等級ごとの大きさに合わせて、コブの「製品化作業」を体験

- (1) 日時 平成22年2月5日 10:30~12:05
- (2) 場所 利尻町 沓形小学校
- (3) 主催 宗谷管内漁業士会（利尻漁協所属漁業士5名）
- (4) 対象 小学生（3年生9名）を対象とした出前授業
- (5) 目的
 - ・ 自ら漁獲した魚介類のおいしさや、漁村の魅力をアピールし、魚食普及を図るとともに、水産業・漁村に対する小学生の理解を促進するために実施。
- (6) 内容
 - ・ コブを対象に、小坂青年漁業士が先輩漁業士を前に講師を担当して実施。
 - ・ 座学では、スライドで、コブの生活史や漁業形態、うま味成分等をわかりやすく解説。
 - ・ 実習では、生徒一人一人が乾燥したままの未整形コブを本物のコブ切りハサミを用いて、コブの製品化（整形）作業を体験。マンツーマンで切り方等を伝授。
 - ・ リシリコブ出汁のみそ汁と、出汁の入っていないみそ汁を飲み比べ、味のちがいを体験してもらった。
- (7) 結果及び感想等
 - ・ とても楽しくコブのことを学ぶことが出来ました。「もっと色々な魚を勉強したい、お願いします。」
 - ・ 味噌汁の味比べが面白かった！ コブ出汁がすごく美味しかった。コブってすごい！
 - ・ たくさんの質問が出されましたが、漁業士さんが手分けをして答え、児童達は、良く分かったようでした。