

3年生 校外学習 「魚市場のひみつをさぐろう」



2011年11月4日(金)

魚市場には、毎日、全国から魚がとどくんだよ。種類は200もあるんだよ。他の県からは、トラック便でとどけられるんだよ。



新鮮さをたもつために、ようしょく(育てた)魚は、しめる(切って、血をぬく)そうだよ。エビやカニやシャコなどはしめることができないから、塩ゆでして冷凍するんだよ。

市場の人から、カニのオスとメスの見分け方を教えてもらったよ。おなか広いほうがメス、せまいほうがオスだよ。



この魚は「マダ」といいます。今が旬です。他にも、カニやハモが今おいしく食べられるので、市場でもよく売れているそうよ。



魚市場には、大きな水そうがあったよ。中には、ようしょくの大きな魚(ぶりなど)が泳いでいたよ。



中津名物「ハモ」も水そうにいたよ。するどい歯にびっくりしたよ。



冷とう庫も見せてくれたよ。中はとても冷たくてこおりそうだったよ。温度を聞いたら、なんと-20℃!