



いちばけんがく

実施日：平成 29年11月16日

対象児：5歳児



塩釜魚市場の歴史

塩釜港は、奈良時代に多賀城国府の隣接港として栄えたとの記録があります。江戸時代に入ってから、伊達家の保護もあり、仙台の外港として水産物の水揚げが活発となりました。明治時代からは、漁港整備や鉄道開通により水産物の取引が活発化し、現在の発展に繋がったと言われています。



市場のお仕事を見学し、マグロの解体などをみてきました。まぐろの部位の名前を教えてもらったり、市場で働く人は早起きして仕事をしていることを知りました。マグロの頭をカマということや大きな包丁も沢山みました。骨を切るのは出刃包丁ということも教えてもらったり、骨のまわりのマグロがお寿司で食べるネギトロに変わるなど、多くの事をみて、知り、考えた子ども達でした。海の生き物が食卓に並ぶまでに、市場の方や調理する方の仕事を知ることができたと思います。興味深く見つめる姿が印象的でした。昼食は、ちらし寿司をご馳走になり、海の魚を堪能していました。

園長 小川美穂

Menu

ちらしすし

まぐろ、ほたて、たこ、えび
あなご、いか、かに、しゃけ
たまご、しいたけ、きゅうり

おすすめのもの

えび

大入寿司

