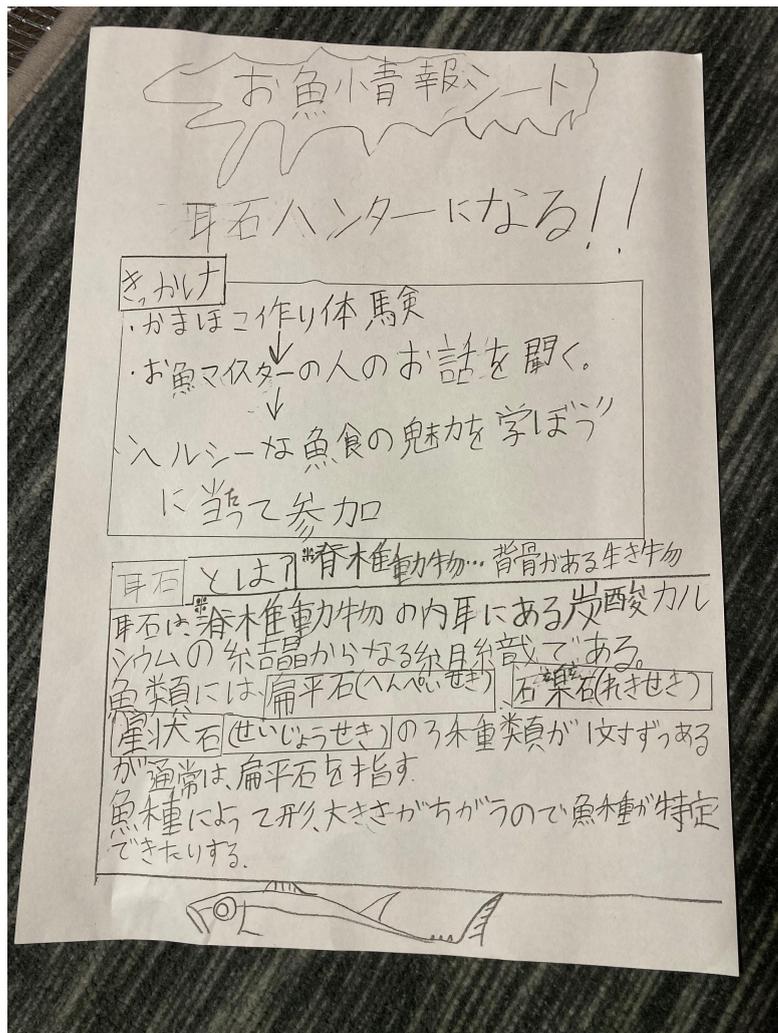


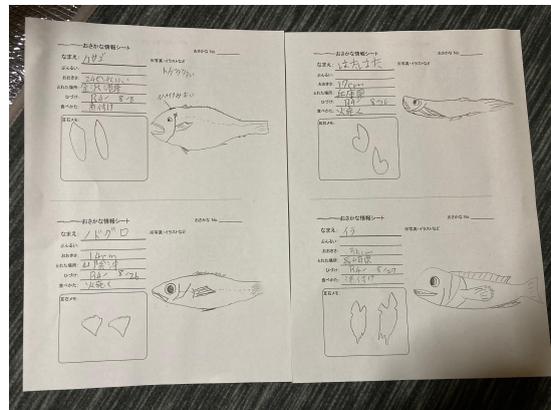
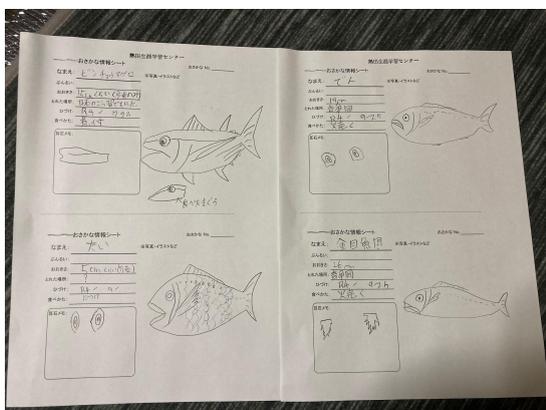
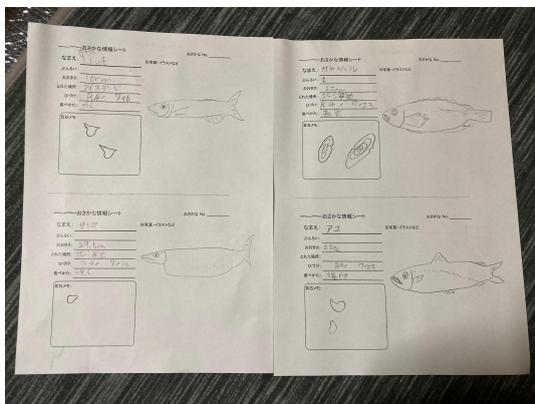
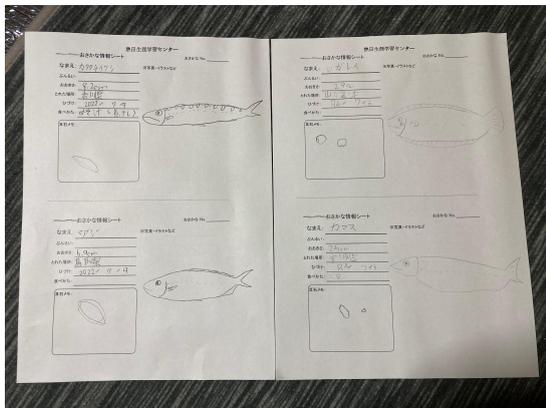
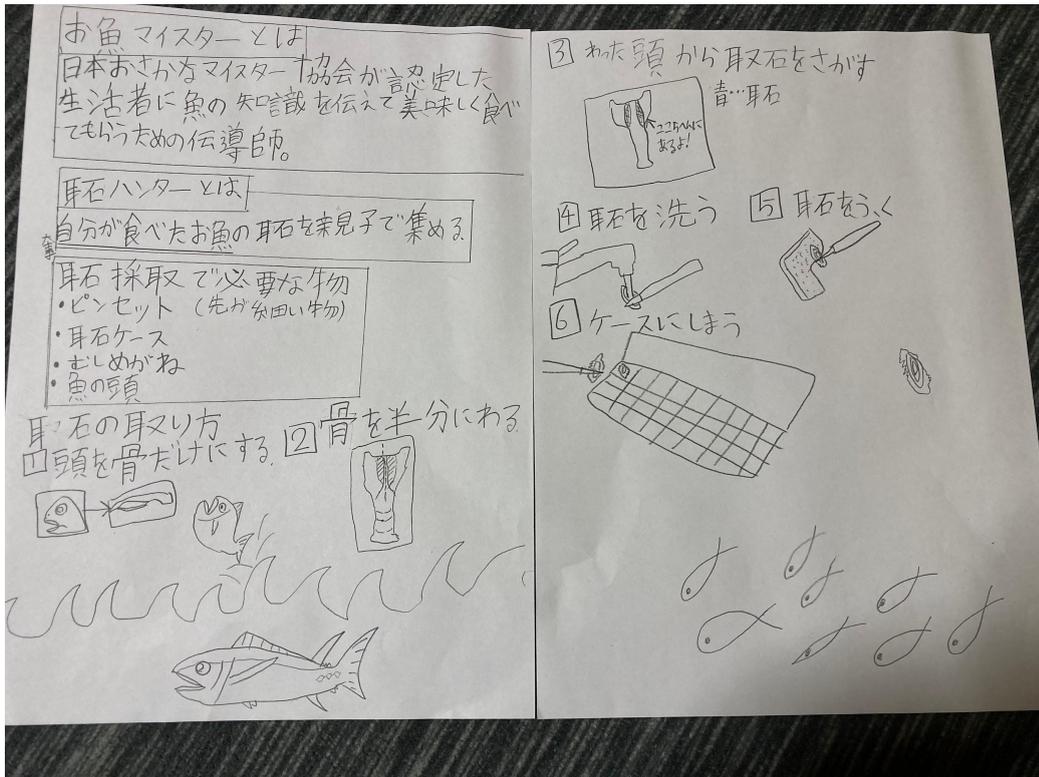
第30回 耳石ハンター 耳石ハンター増殖中！

美味しく食べて、楽しく集める「耳石ハンター」
いつでも、気軽に、道具が無くても始められる

親子で始めれば、「食」について話し合う時間が増えて
調理法やマナーなども一緒に、楽しく学べる。
さらに、「我が家流」の伝承や、
他の地域や、人との「違い」についても学べる「副産物」が
もれなくついてくる。

今からでも遅くない。始めてみよう、最初の一步。
例えば こんな感じ





悠翔君(小学生)が作成した資料ノートの一部



彼は、かまぼこ作り体験に参加

伝統的な「名古屋かまぼこ」を作る教室

かまぼこ用の「すり身」を「付け包丁」を使って、板付けし、

3色の「上掛け」でデコレーション

オンリーワンの手作りかまぼこを作る、体験型の教室

親子で、友人同士で、1人でも。年齢性別問わず、気軽に参加できるのが特徴。



かまぼこが蒸し上がるまでの時間を利用した
おさかなマイスターによる「おさかな勉強会」で、耳石の存在を知る。



採取した耳石や作成した資料ノートの「見せっこ」企画、お魚学習会にも参加。

この教室では、お魚について楽しく学び、実際に耳石を採取する実習も有る。

さらに、

耳石ハンターの先輩としてコレクションしている耳石や資料ノートの展示や
初心者を指導したり、さらに先輩達から、技術や技法を学んだりすることもできる。
そして何よりも、子供同士、親同士の情報交換ができる特典付きだ

ここまで来ると



調理もできるようになる。 ってか、したくなる！
(加熱すると、まるでエビ=ベニテグリ=深海魚をさばいているところ)

で、いつのまにか「耳石ハンター」になる

週末の早朝、親子で場外市場へ買い物に出かける。



魚屋さんに立ち寄る。(耳石ハンター応援店でさばき方を習う)
早朝の魚屋さんに集まる「耳石ハンターとサポーター」(親子)

仲間と情報交換 (ゆうと君6年生と、いくと君1年生)



ゆうと君の耳石コレクションの一部 随所に工夫が見える

早朝の場外市場で、まだ食べたことのない魚を探す。

見つけたら、購入。

食べる

耳石を採取する(工夫して資料ノート記載)

取れたらコレクションに加え、見つけられなくても、資料ノートには記録する

耳石を見れば、食べた魚が分かる

資料ノートを見れば、感想や挑戦記録が見える

美味しく食べて、楽しく集める「耳石ハンター」

いつでも、気軽に、道具が無くても始められる

ルールは簡単

※食べた魚から、自身で取り出す

魚屋さんで購入なら、産地、名前を忘れずに聞いておこう

釣った魚は毒の無いことを確認してから

※制限時間は「ご馳走さま」の後、30分だけ

親子一緒に楽しい時間が共有できて、家庭内で競争もできる

仲間で「見せっこ」すれば、さらに夢中になること間違い無し！

美味しくて、楽しい

耳石ハンター増殖中！