



アサリは貝のなかま

貝のなかまは、なんと世界に10万種類もいるよ！ いろいろな形や大きさ、色の貝がらで身を守って、砂にもぐったりしてふえてきたんだね。

貝

二枚貝 = 2枚の貝がらで身を守る
アサリやシジミ、ハマグリなど

巻貝 = ぐるっと巻いているのが特徴
サザエやアワビなど



アサリ

いろんなところにすんでいるんだ！

浅い海も深い海も陸までも、いろいろな場所にいろいろな形で生息しているから、探してみてね！

砂の色にしていると鳥や魚に食べられにくい！ どの地域でとれたアサリか、だいたいわかるよ！

クイズ

お店にならんでいるアサリは
どこの産地か、線で結んでみよう

旅行に行ったら
海の砂の色を見てね！



1



北海道

貝がらが厚く、
灰色で地味

2



江戸前

貝がらがうすく、
模様がさまざま。
青がきれいな
ものも

3



愛知県

茶色が強い
傾向。

ゆでしまうと貝がらの色がすべて茶色になってしまうから、生きているアサリを見てね！

楽しく学んで
おいしく食べよう

うまみたっぷり！
アサリ

アサリ

これでキミもアサリ博士!!



給食に出てくる魚。
海で泳ぐ姿や形、
いろいろな情報を
知りたい！



食べたアサリは



おうちで食べたアサリの産地を書いて、もようを入れたり色をぬってみよう

産

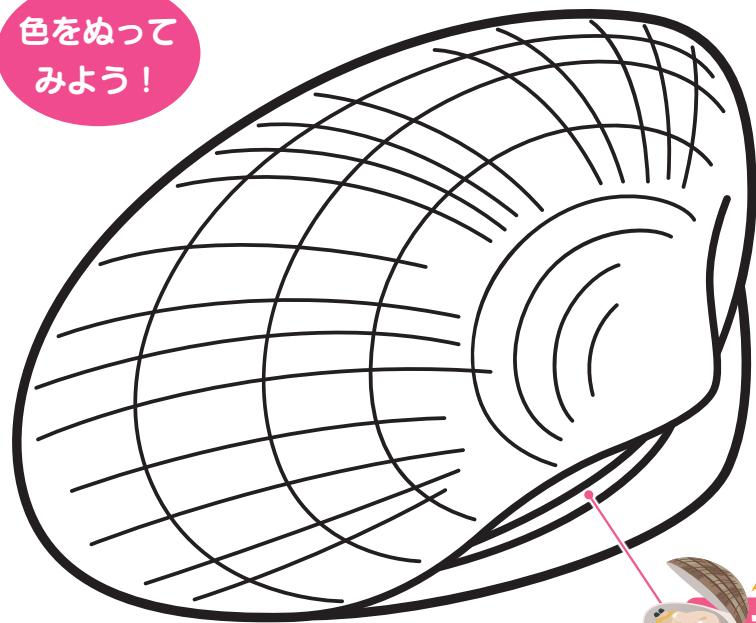
貝がらには「日輪」といって貝が少しずつ育った歴史が線できざまれていくんだよ〜く見るとわかるよ



貝がら

目立つと鳥や魚などに食べられてしまうので、目立たないように育つ場所によって色やもようがちがうよ

色をぬってみよう！



ちょうつがい

ピタッと合わせる



ひも



足

もぐったり移動するときは足を使うよ



エラ

酸素をとりこむよ



口



貝柱

貝をとじる力！



出水管

まとまったドロや水が出るよ



入水管

海水やエサをとりこむ



生きたアサリはおみそ汁に入れる前に、30秒ほど器の中で回してからゆでるとかくれてしまっている貝柱がとれやすくなるよ

水をすって水の中のどろをまとめる機能には

水をきれいにする効果があるんだ！



Let's try!

やってみよう！

暗い場所においておくと……海水をすってはく様子がわかるよ！

食べるだけじゃない?! 貝のヒミツはこちらから



アサリの色やもようは育った地域によって一つひとつちがうよ
産地によるもようのちがいを比べてみてね！