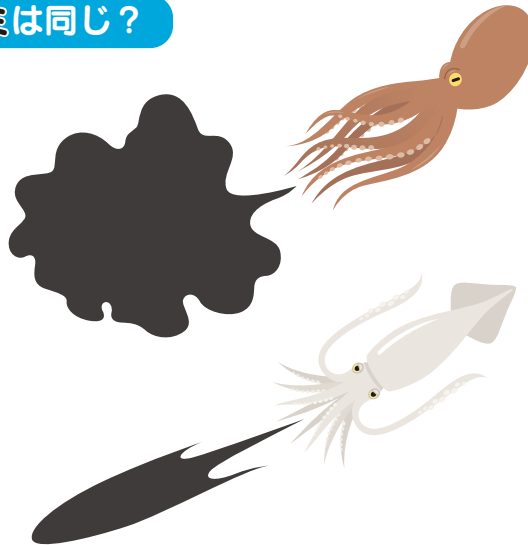
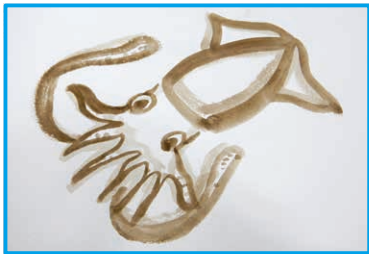


イカのスミとタコのスミは同じ？

似ているけれど、違うんだ！
海底にいるタコは、広がるスミを隠れみのにして、岩かげにかくれる。

まわりに何も無い水中で泳いでいるイカは、自分ぐらいの大きさの黒い水を出して、忍者の「変わり身の術」のように、自分は透明になって逃げる。



スミで絵を描こう！

イカの墨袋をとって
絵を描いてみよう！



イカスミで
遊ぼう！

凍ったことに気づいていない?! 船凍イカのススめ

海でとられて、生きたまま船の上で凍らせたイカを「船凍イカ」と言います。イカも凍ったことに気づいていないかも？

時間が停まる冷凍技術は、新鮮な水産物を好きな時に食べることができる、人間の素敵な知恵なんだ。



船の中でほぼ生きたまま凍ったイカ。



レシピは
こちら！



楽しく学んで
おいしく食べよう

準備はいイカ！

イカ

これでキミもイカ博士!!





食べる前に見てみよう！ イカってどんな生き物？

イカを知りたい！
知らせたい！



※イカを見ながら色をぬってみよう！

ハサミでさばこう

ロウトは切らずにここから
★までチョキチョキ！



ろうと
水をはきだして進むよ
スミヤも出る



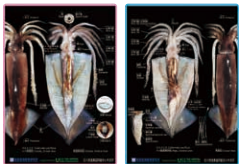
タコは足だけ
イカはうで



イカのうでは全部で
10本あるよ。長い
2本のうででエサを
つかまえるよ。

イカのからだを
すべて知りたい！

そんな時はカラーの
解剖図がおススメ！



イカを
解剖しよう！

イカは貝のなかま



こうらが
特徴だよ

コウイカ



アンモナイト



ミミイカ

うでの中に
黒いカラストンビ
(クチバシ)があるよ



イカの口はここ！

うでの吸盤の王冠
(クラウン)は乾かせば
とっておける



Let's
try!

やってみよう！

①標本をゲット！

王冠、クチバシ、こうら（骨）は水
洗いで乾かせばOK。種類によって、
骨の形が違うのもイカしてる。1杯で
買わないと集められないかな。



いろいろな
イカのこうら



イカの見分け方

②お前の血は何色だ！

ヒトのように鉄じゃなくて、銅で酸素
を運ぶイカの血は青色。時間が経つと透
明になるけれど、半分凍っているぐら
いと驚きの青い血が見れるかも！

