

たけぐし
手を使わずに竹串でかんたんに！ イワシの手開き



①イワシの頭を落とす



②腹を切り、内臓を洗う



③頭があった場所からしっぽに向かって竹串を入れる



④骨と身がわかれます



⑤骨がこんな感じになれば成功です



⑥反対側の身も、長い骨を中骨に押し付けるようにズズッと



⑦皮だけになったら背中の皮と中骨を竹串でわけます



⑧できあがり



頭を切る前にエラを取っておくと切り取った部分を集めてスープが出来ます

イワシ

楽しく学んで
おいしく食べよう



だいすきってイワシちゃん
イワシ

これでキミもイワシ博士

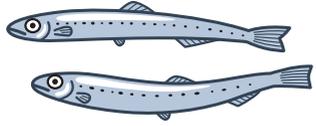


給食に出てくる魚。
海で泳ぐ姿や形、
いろいろな情報を
知りたい！



シラス

イワシの赤ちゃん



色をぬって
みよう!

日本で有名な「イワシ3兄弟」!

ほねが多いけれど、これはやわらかい体をささえるため。やわらかいので奥歯でしっかりかめばへっちゃら!

マイワシ

体の星を数えてみよう

7つの黒い点があるから「ななつぼし」ともよばれるよ

はな 穴は4つ

口

ぱくっと開いて水とエサをすいこむ

エラ 口からすいこんだ水から酸素をとりこんで呼吸するよ

にん ぼろ 忍法 雲がくれの術

せ なか おおみどり 背中は青緑、おなかは銀色
これは海の上から見ても中から見てもわかりにくい色
敵に見つかりにくくなる、イワシならではの工夫だよ

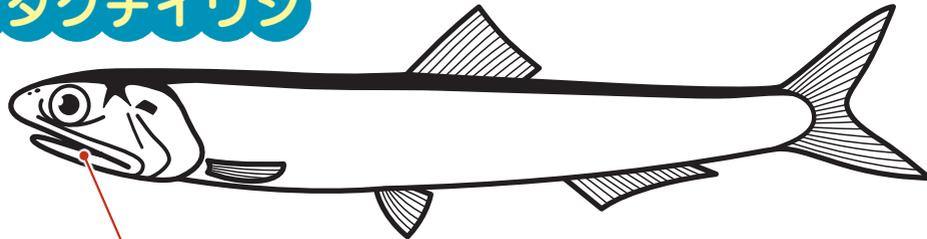
ウロコ すぐはがれるよ

鱈

イワシはいたみやすく日持ちしない魚=弱し=イワシ(鱈)になったと言われているよ

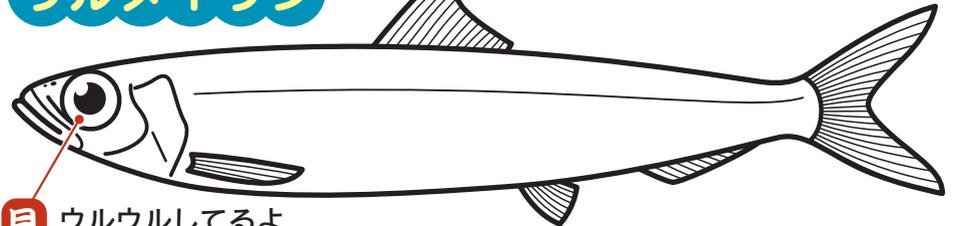


カタクチイワシ



口 上あごが下あごにくらべて大きいよ

ウルメイワシ



目 ウルウルしてるよ

やってみよう

にぼしの解剖

必要なのはにぼしと下にしく紙。外の様子をしっかりと観察してから内側を見ましょう!



背中が黒く、腹が白っぽい



背骨が50個以上あるよ



黒いのが内臓だよ



茶色い鳥の羽のようなエラ、くしのようなサイハ



魚によって大きさが形がちがう、年れいがわかるよ