



鮮魚タッチ実施ガイド

先生のための準備から片付けまで

🏪 鮮魚の調達方法 ①

購入場所と注文のコツ

- ▶ **購入場所の候補：**
地元の魚屋、スーパーの鮮魚売場、給食の納入業者などにご相談ください。
- ▶ **連絡のタイミング：**
魚屋やスーパーへの連絡は作業が落ち着く**お昼過ぎ頃がおススメ**
- ▶ **熱意を伝える：**
学校名、目的、日時、予算をしっかりと伝えた上で、**「子供たちに本物の魚に触れてほしい！」**という熱意を伝えると、おまけしてくれることもあります。
- ▶ **プロにお任せする：**
種類に迷ったらプロにお任せするのが一番です。
「少量多品種（10～20種類）」で依頼すると、学びの幅が広がります。



子供たちのためなら！とシロアマダイやシマアジなど高級魚をいれてくれたことも！

詳しくはHPを参考に→



鮮魚の調達方法 ② 注文時に必ず伝えること

安全第一の配慮

児童の安全のため、毒のある魚や部位（オニオコゼの棘など）はあらかじめ除いてもらうよう必ず依頼しましょう。

学びの工夫

児童が魚の種類を認識できるよう、それぞれの魚に「名札」をつけてもらうようお願いすると効果的です。（難しい場合には、自作しましょう。）



衛生・設備への配慮

教室や廊下が汚れないよう、水漏れしない発泡スチロールでの納品を依頼し、持ち帰り用に**氷を多めにもらいましょう**。（氷だけを発砲1箱分もらうなど）



予算への柔軟性

天候により相場が変動するため、「予算内で難しければ養殖魚や冷凍イカ・エビでも構わない」と柔軟に対応いただくよう伝えておくともスムーズです。

準備物リスト

展示・設営用

魚の名札

児童が魚の名前を覚えられるよう準備します。魚屋さんをお願いして書いてもらうのがおすすめです。

防水・防汚用品

机や床を水濡れや汚れから保護するため、ブルーシート、大きいビニール袋、新聞紙等を敷きます。

安全・配慮用

手袋（ビニール・ゴム製）

魚の匂いが苦手な児童や、アレルギーの懸念がある児童向けに用意しておくとう安心です。

簡易的な救急セット

ヒレのトゲや鋭い歯などでケガをしてしまった場合に備え、絆創膏などを常備しておきましょう。

持ち帰り用

魚の持ち帰り用袋

体験後に先生方が持ち帰って調理するための、大きめのビニール袋を準備します。

氷の持ち帰り用袋

鮮度を保つための氷を入れる袋です。チャック付き袋を使用すると水漏れせず持ち帰りが簡単です。事前にペットボトルを凍らせておくのもおすすめ！

実施場所・設置について

実施場所の選定

実施例：

体育館、家庭科室、理科室、廊下、玄関、屋外など。（学校により工夫されています。）

※鮮魚に触れる前後は手洗いをを行うため、**水場が近い場所**を選ぶことで運営がスムーズになります。

設置の工夫

- ・水漏れしない発泡スチロール（ふたも活用）やバット等に氷を敷いて魚を展示します。
- ・机ごとビニールで覆ってしまうと、片付けが非常に簡単です。
- ・気温の低い冬場であれば、氷を敷かずに「新聞紙＋ブルーシート（またはビニール袋）」でも実施可能です。



1/2 実施の流れ（フローチャート）

1

手洗い

衛生管理のため、体験を始める前に必ず石鹸で手を洗わせます。

2

ルール説明

注意点や楽しむコツ、
観察ポイントを説明します。
(補助資料をご活用ください!!)

4

手洗いと片付け

終了後は再度手洗いし、
鮮魚は氷と一緒に発泡スチロール
や冷蔵庫へしまえます。

3

自由に楽しむ

児童が自由に触って観察。
先生は見守りと声かけを
心がけましょう。

🔍 触り方、観察もいろいろ

自由に触る

指でツンツンしたり、ぬるぬる・ざらざらといった感触の違いを楽しみましょう！



口の中を観察

大きな口を開けて、歯の形や舌、エラの構造など、普段見られない部分をのぞき込んで観察します。

※鋭い歯には少し注意



重さを体感

カツオなど漁師さんはこんなに重たい魚を何匹も釣ってるのか！すごい！



最後にお気に入りの魚を選んで、調べ学習（生態・漁法・調理法など）に繋げるのもおすすめです！

楽しむコツはHPも参考に →



先生向け：片付けと児童へのフィードバック

保存と片付けのコツ

魚の保存：

氷が残って入れば、発泡スチロールに戻し、残っていない場合は、冷蔵庫で一時保管してください。

生ごみ処理：

夏場に氷を使用せず長時間実施した場合には、食べるのをあきらめ、廃棄してください。

水気を切り、厚めの新聞紙できつくるみ、ビニール袋に入れて縛れば、比較的臭いが抑えられます。

先生の重要な「宿題」

翌日、教室で「**どんな風に食べたか**」「**美味しかったか**」を児童に報告するまでがプログラムの一環です。

先生が命を無駄にせず美味しくいただいた体験を共有することで、児童の丁寧な扱いと食への意欲に大きく繋がります。

※必ず加熱調理をしてください。

※夏場の実施は、特に氷を多めにお願いしてください。