



しゃけ



あなご



ほたて

いちばけんがく

実施日：令和7年12月18日

対象児：5歳児



マグロ



たこ

塩釜魚市場の歴史

塩釜港は、奈良時代に多賀城国府の隣接港として栄えたとの記録があります。江戸時代に入ってから、伊達家の保護もあり、仙台の外港として水産物の水揚げが活発となりました。明治時代からは、漁港整備や鉄道開通により水産物の取引が活発化し、現在の発展に繋がったと言われています。



市場のお仕事を見学してきました。40kg超えの大きなメバチマグロが解体されており、大きな包丁に子ども達はとても驚いていました。使い分けて切るため9本の包丁、骨はノコギリも使うと教えてもらいました。タコの口は2つあること、季節によって旬な魚があることなど魚のことも沢山教えてくれました。また、子ども達から質問もしてみました「何時から仕事していますか?」「うれしい時はどんな時ですか?」朝3時、4時に起きていること、魚が沢山売れた時嬉しいなど…市場の人はお仕事の話もしてくれました。子ども達は2グループに分かれてイカ、生きている毛ガニを購入しました。よく観察し、翌日絵の具で絵画活動をする予定です。海の生き物が食卓に並ぶまでに、市場の方や調理する方の仕事を知ることができたと思います。昼食は、回転ずしを食べ海の魚を堪能しました。 園長 小川

Menu

回転ずし

まぐろ、たこ、えび、いか、サーモン、たまご 納豆巻き など

飲み物

オレンジジュース

デザート(ケーキ)

ケーキ、アイス、わらびもち など

くら寿司

