



# いちばけんがく

実施日：令和3年12月14日

対象児：5歳児



## 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。まぐろをさばく大きな包丁、大きなマグロの頭、しっかりとした尾びれ、初めてみるマグロや道具にとっても驚いていた子ども達です。「うわ〜すごい」「包丁こわい」と大興奮でした。子ども達は2グループに分かれてイカとカニを購入しました。翌日、よく観察し絵の具で図画活動をします。エビの卵は青いこと、タコの口はスミをはく口と食事をする口の2つがあること、マグロをさばく際には最低3本の包丁が必要で用途に分けて使用していること、市場の方は早起きて2時頃から仕事をしていることなど、市場の方に沢山の話を聞くことができました。その後、お魚ミュージアムに行き、せりの場所を見ました。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ていました。 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)

チョコレート、ミルクレープ など

くら寿司

