

いちばけんがく





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は、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。





回転ずし

マグロ

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

市場のお仕事を見学してきました。 入ってすぐに大きなメバチマグロの解 体が行われていて、様子を見せてもら いました。大きなマグロと、頭、使い分け て切る5本の包丁、しっかりとした尾びれ、 初めてみるマグロや道具にとても驚いていた 子ども達です。「すごい」「包丁おおきい」と 大興奮でした。子ども達は2グループに分か れてイカ、生きている毛ガニ、伊勢海老を購 入しました。よく観察し、翌日絵の具で絵画 活動をします。市場の方には、タコの口は2つがあること、エビは青い卵、働く人は暗い 明け方3時頃から仕事をしお昼には仕事が終 わることなど、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ました。園長



















くら寿司











