北海道函館聾学校（令和６年７月９日作成）

自然体験学習!!（船の見学、サメの解体…）

小学部では７月２日火曜日に自然体験学習を行いました。昨年度の農業（田植え、稲刈り、おにぎりづくり）に続いて、今年度の自然体験学習のテーマは漁業。

入舟漁港では、漁師の熊木さんから、陸あげしている船に乗せていただき、魚を捕る船やウニを捕る船を見学させてもらいました。そして、ウニを捕る道具を使う難しさや、一人で操船するための「かい」（オールのようなもの）をあやつる難しさなどを感じることができました。ウニを捕る道具は、とても長くて水中をのぞくための箱めがねをのぞきながら一つ一つウニを取るという説明を受けました。

子どもたちが、実際に漁港に行き、潮風を感じながら船に触れたり、漁具に触れたりする体験を通して、海や漁業を身近に感じることができました。

次に魚の加工場と売店がある「福田海産」というお店に移動しました。

魚についての話を聞き、ホシザメというサメを触って「鮫肌」を実感した後、サメの解体ショーを見ました。みんな積極的に体験したり質問したりしている姿が印象的でした。また、ほっけのすり身ハンバーグを作り、自分で作ったハンバーグを食べたり、サメのフライなどのサメ料理を食べたりすることができました。おいしかったようです。

さらに、海の生き物に触れる体験をさせていただきました。また、魚の歌の生演奏を聴かせてもらい、みんなで盛り上がりました。「さめさめ～さめさめ～♪」

この自然体験学習を通じて子どもたちは、函館ならではの海を身近に感じる多くの学びを得ることができました。経験したことは子どもたちの記憶や肌感覚に残る実体験として今後の学習に生かします。本当にありがとうございました！

【函館新聞記事　令和６年７月６日】

いかぽっぽ

身でハンバーグを作るなどして海の授業を楽しんだ。

○…同校は2021年度から農業や漁業などテーマ、活動内容を変えて自然体験学習を行っている。今回は海について生産者から消費者までの流れを学ぶのが狙い。小学部の6人が函館漁港で、市漁協所属の漁師熊木祥哲さんから漁船の仕組みなどの講義を受け、福田海産ではホシザメの解体見学や、ホッケハンバーグ作りに励んだ。

○…ホッケハンバーグはすり身を好きな形に成型し、小麦粉をつけ、ホットプレートで焼き上げた。自分で作ったハンバーグの味は格別！

○…函館聾学校（門真義弘校長、幼児・児童・生徒13人）は2日、自然体験学習を行い、函館漁港と海産物卸問屋「福田海産」を訪問した＝写真。ホッケのすり

【道新記事　令和６年７月１７日】

2024年（令和6年）7月17日（水曜日）

サメに触れ漁業や加工学ぶ

函館聾学校の児童

函館聾学校（門真義弘校長）小学部の授業「海のべんきょう」が函館市内で開かれ、児童6人が楽しみながら函館の漁業や魚、加工などを学んだ。

酪農や米作りなどの実体験を通じて函館を学ぼうと、同校が続ける自然体験学習の一環。今年は「海のべんきょう～はこだてのさかな～」をテーマに、市内の漁師熊木祥哲さんらが講師を務めた。

2日は、入舟漁港で熊木さんから船や網について学んだ後、市内宇賀浦町の福田海産（福田久美子社長）へ。福田社長と同社の加工場などを見学した後、同社水産加工工場長の斉藤いゆさんが、四季によって楽しめる魚の魅力、ドレス（頭と内臓を取った状態）やフィーレ（三枚おろし）などさまざまな加工方法を紹介した。

さらに、その日揚がったばかりのホシザメを見せ、児童に「さめ肌」に触れてもらった後、目の前でさばいてフィーレの状態へ。その後、児童たちは自分たちでかたどったホッケのハンバーグを味わったり、熊木さんが用意した「タッチプール」で生きた魚やウニなどに触れるなどし、全身で函館の海を体感した。（野長瀬郁実）

ホシザメに触れ、さめ肌を体験する児童