

11月26(金)地島小学校恒例の「魚さばき教室」が行われました。「魚のさばき方を知る。」「おうちの人とともに活動し、学ぶ。」「海の恵みと教えていただいた方への感謝の気持ちをもつ。」ことを目的に、2時間余りの活動をしました。はじめは、こわごとと包丁を入れていた子供たちも、次第に自分なりのコツをつかみ、何匹もさばいていきました。ご指導いただいた方々、一夜干しの処理をしてくださった方々、ありがとうございました。地島ならではの経験を、また一つ、味わうことができた子供たちでした。

魚さばき 教室 in地島



【始めの会】さばき方を教えていただいた山下さん、前田さん、橋本さん、児島さん(左から)



【さばき方のお手本】真剣なまなざしで、包丁の先を見つめる子供たち。おうちの方々



【見守られて1】おうちの方に見守られながら、子供たちは挑戦しました。



【見守られて2】先生たちも、見守りました。口を出さずに見守るといのもむずかしいものですね。



【技を学ぶ】どうやれば、美しくさばくことができるのか。「まねる」という学びの基本の姿です。



【共同作業】子供が年を重ねると次第に減る共同作業を、久しぶりに楽しみました。



【共に学ぶ】子供とおとなが、同じことに挑戦する貴重な機会になりました。



【初挑戦】初めて包丁で魚をさばきました。魚をさばくことも、おうちの方から教わることも喜びです。



【達成感】さばいた魚は、運動場で2時間程、乾燥させました。



魚の準備をしてくださった島の皆様、当日のお手伝いをしてくださった皆様、ありがとうございました。