

体験型環境学習に参加し、五感のうち『味覚』を使った地域の環境を「体験」してきました。



9月21日(土) 9:00~  
小山川(利根川水系)千本桜堤  
こども大学本庄【ふるさと学】  
本庄市役所 生涯教育課職員による  
投網での魚類採捕。なかなか、上手!  
金沢光講師がもっとも多く採捕した。  
採った魚は、魚観察水槽にて分類、  
ミニ水族館にて、子供らに展示。



展示後に、ころもを付けて天麩羅。  
川エビの種類は、  
スジエビが殆どで、ヌマエビは1割。  
ザリガニは、頭・胴部をちぎって  
腹部のみ唐揚げにした。  
中型の魚類では、ウグイ、ギンプナ、  
ヌマムツなどをテン普拉にした。



こども大学に参加した小学生70人の  
昼食前味ためしは、  
エビ類、ザリガニ。  
魚類では、オイカワ、ギバチ、  
ドジョウなどのテン普拉が出された。



最初は恐るおそるだが、慣れてしまえば、パクパクと食が進む。  
人気は、エビ、オイカワなど。  
授業支援の早稲田大学の女学生(5人)にも、大いに人気のある川魚・エビ類(特に、ザリガニ)であった。

文責 : 事務局 (渡辺 仁)