

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プラにした。



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プラが出された。



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)