

北海道漁業協同組合連合会×立教女学院

「ホタテ・秋鮭の解剖・調理講座」実施報告

2018年10月24日、11月7日と2回にわたり、高校2年生文系選択「生物基礎」の授業で「ホタテと秋鮭の解剖・調理講座」を実施しました。授業の目的は、生物の学びを実生活に活かすことです。北海道漁業協同組合連合会（ぎょれん）の方々にご協力頂き、新鮮な北海道のホタテと秋鮭を提供して頂きました。11月7日には、ぎょれんの方に来校して頂き、ホタテ、鮭や昆布について調理実習をしながら教えて頂きました。

10月24日（水）

ぎょれんの方から新鮮なホタテと秋鮭を送って頂き、ホタテと秋鮭のからだの作りを理解する解剖実習を行いました。授業では、新しい試みとしてEduClickを導入しました。EduClickとは、生徒が解答用リモコンを持ち、投影した問題にリモコンで回答するクイズ形式で授業ができる機器です。



生徒は、あまり知られていないホタテの生態やからだの構造、他の魚介類との栄養の比較などホタテに纏わる様々な知識を楽しく学ぶことができました。キリスト教とホタテのつながりについても教えました。

解剖では、生きているホタテの閉殻筋（貝柱）の強さに驚き、貝を開くことの難しさを実感できました。貝を開いてからは、うろ、心臓、えら、眼、精巣や卵巣などを観察し、普段何気なく食べていたものが何だったのかが明らかになりました。



授業の終わりには、ホタテに醤油とバターを加え、殻焼きで美味しくいただきました。教室が笑顔で溢れました。さらに、生徒の前で秋鮭の解体ショーもしました。普段、切り身の鮭しか見たことがないので、4kgを超える秋鮭の大きさに驚いていました。おなかを開いて筋子が見えたときは大きな歓声が上がりました。

授業を通して、生物の学びの他に、私たちの食卓に届くまでに様々な方の想いがつながっていることを知り、鮭やホタテの有難みを感じることもできました。あっという間の2時間でした。

2018年11月7日、ぎょれんの方が本校に来校して下さり、ホタテ、秋鮭や昆布の美味しい食べ方や昆布や鮭の種類や栄養について教えて頂きました。授業は、本校の家庭科の先生にご協力いただき割烹室で実施し、生徒がホタテと秋鮭の寄せ鍋や出しがら昆布のちゃん漬けを作りました。昆布だしの正しい取り方や昆布の栄養素が美容に良いこと、北海道の昆布は産地によって適する料理が異なることなどに多岐にわたって教えて頂きました。





授業の終わりには、生徒が肉食偏重の食生活の中で「魚介類の消費量を増やすためにどうしたら良いか」という課題について自分たちの提言を発表しました。提言を通して、バランスの良い食生活を送ることの大切さや魚介類の魅力に改めて気が付くことができました。2回の授業を通して、北海道の海の幸の魅力を存分に感じることができた授業になりました。今後の実生活にこの授業での学びを活かして欲しいと思います。

この場を借りて、北海道漁業協同組合連合会の方々に心より感謝申し上げます。

(文責 清水亨祐)