

北海道ぎょれん×立教女学院

「ホタテの解剖講座」

7月5日(水)、高校2年生の授業でホタテの解剖講座を実施しました。

北海道漁業協同組合連合会（北海道ぎょれん）からホタテを提供して頂き、生徒が自分で貝を開き、ホタテのからだのつくりやホタテの栄養を学ぶ授業を本校の教員が実施しました。その他にも、ホタテの漁や歴史、養殖について扱い、ホタテについて深く学ぶ機会になりました。

授業の終わりには、解剖したホタテをバター醤油焼きにしました。オホーツク海で育ったホタテは貝柱が厚く、多くの生徒が大変美味しいと喜んでいました。中学2年生の理科（生物）の授業でも本校の教員が北海道のホタテを使って、生物のからだのつくりや分類を学ぶ授業を行いました。

ご協力頂きました北海道ぎょれんの皆様にこの場をかりて深く御礼申し上げます。



写真1 貝を開く生徒



写真2 開いたホタテ



写真3 スケッチする生徒



写真4 ホタテに触れる



写真5 ホタテのバター醤油焼き



写真6 授業をする本校教員

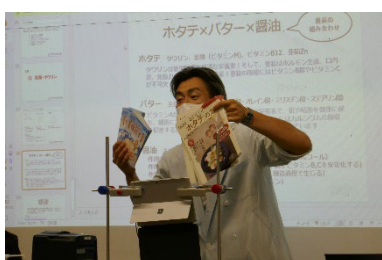


写真7 授業をする本校教員