

集まれ！小学生（冬休み編）

『みやぎの海に変化あり!？』

～増加する暖水性魚種や低・未利用魚の 活用に向けた取り組み～』

12月25日（水）

●講 師：宮城県仙台地方振興事務所水産漁港部
宮城県水産技術総合センター水産加工開発チーム

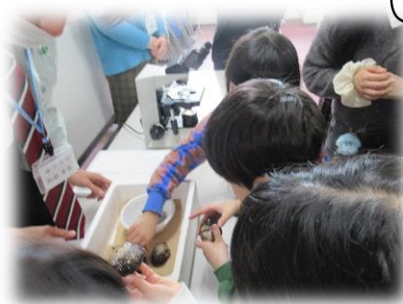


私たちが住んでいる名取市や近くの海について詳しくわかりやすく教えてもらいました。

実際に、赤貝の稚貝を顕微鏡で観察したり、昆布だしとかつおだしのうまみ成分について学び、それぞれのだしを取り、味の違いを知る体験もしました。子供たちからは、「赤貝に毛が生えていたことがわかった。」「ノドグロの口が真っ黒なことがわかった。」「昆布だしとかつおだしがおおきく味が違っておもしろかった。」などたくさん学べたようです。



赤貝に毛が
生えている!!



シイラだ！
ノドグロ！の
口の中って黒
いんだねえ



昆布だしとかつお
だしを合わせると
とても美味しい!

