

サメの加工

5 1 1 4 Y

1 テーマ設定の理由

ぼくにとってサメは大切な物です

サメからいっぱいできます 野球道具もサメからできます。ヒレからはふかひれラーメンもできます。それから皮からは、バック・めいし入れ・さいふ・ベルトができます。皮は、とてもザラザラしていきもちいです。肉からちくわ・はんぺん・かまぼこができます。かまぼこは気仙沼で最初に作ったそうです。

サメは小魚・マス・かになどを、食べます。

サメの種類は約250匹です。

ぼくはサメを初めて見たときはこんなに大きいんだなと思いました。サメは捨てるどころより加工するほうが多いです。

2 研究内容

(1) サメの皮から何ができるか。

さいふ めいし入れ バック ベルト グローブができます。
ジャムもできるのできかいがあったら食べてみてください

(2) ヒレからは何ができるか

ふかひれスープ ふかひれどんすがたにができます。

(3) サメの肉から何ができるか

はんぺん ちくわ すりみにしてふかひれバーガができます。
きかいがあったら食べてみてください。

(4) 心臓となん骨からできるもの

心臓からは、もうかの星と言う食べ物ができます。
しやりしやりした食感です。食べてみてください。

それからなん骨からは、健康食品ができます。



この写真は、ジャムとグローブの写真です。ジャムのにおいは、かんだことがないにおいでした。グローブは、やわらかかったです。それにあったかかったです。



これは、胴体の写真です。ざらざらしています。ここから食べ物ができます。

3 今後の課題

これまで調べてきて、もっといっぱい買ってもらおう工夫をしているのか。しているとしてなら、どんな工夫なのかと思いました。そこで、水産業のことをお話に小学校にお見えになった臼福さんと北かつさんに聞いてみました。

サメのヒレは高いけれど、みは安いので、ヒレは大型スーパーに売り、安い

みは加工して小型スーパーなどで売るといふ取り組みをしているそうです。

4 感想

ぼくはサメのことを調べてよかったです。

理由はサメからなにができるかということが分かったのでよかったです。それにサメをさわれたので良かったです。

ぼくが大人になったらサメでいろいろな料理をつくりたいです。それに気仙沼の海が豊かになってほしいと漁師さんたちがいろいろ工夫していることも分かりました。

教えてくれた渡辺さんがいなかったらサメのことがわかんなかったです。

ありがとうございました。