

特別寄稿

園児とともにすすめた

- * サケを育てる
- * サケをさばく
- * サケをいただく
- * サケを放流する

までの活動記録

足立区立元宿こども園

サケを育てました

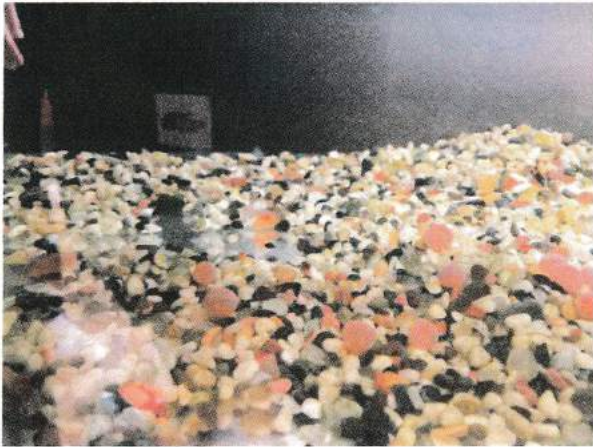
足立区立元宿こども園

サケを育てる

12月5日（月）NPO法人のらえもんの古高先生よりサケの受精卵をいただきました。

水槽の中に入れ、黒い紙で周りを覆い、小窓に「なにがいののかのぞいてみてね」と貼っておくと次々と子どもたちが覗いていました。

4、5歳子どもたちは自分の経験から水槽に入っているものがイクラだということに気が付きましたが、「なんでイクラが入ってるの?!」と、とても不思議そうにしていました。



毎日覗いているうちに卵の中が変化している事にも気が付きました。「卵の真ん中に黒いものがある」「目みたいだよ」自分の思いを言葉にして表現していました。

12月15日に卵から孵化した幼魚を見た子どもたちは「先生大変だ。イクラの卵がシラスになっちゃった」と慌てて知らせに来てくれました。確かに赤い卵のうを抱えたサケの幼魚は、お店で売っているシラスのようでした。

3歳の子どもたちは、水槽に入っている生き物が何かがわからず、ずっと考えていました。どうしても知りたい気持ちから、5歳児の部屋に行き図鑑を借りて調べることにしました。図鑑をめくっていくと水槽の中にあつた卵と卵のうをつけた幼魚を見つけ「あつたよ」とみんなに知らせ、第二園舎の先生にも教えたいので図鑑を貸してほしいと第一園舎の保育者に頼んでいました。意気揚々と図鑑を第二園舎に持って帰り保育者に知らせていましたが、保育者に「これは何という名前なの?」と聞かれると「聞いてくるの忘れた!」と慌てるというオチもありました。

また、幼魚が泳がず横たわっているの、泳がせようと水槽を叩くことがありました。すると5歳の子どもたちが「びっくりしちゃうから叩かない方がいいよ」と優しく教える姿もありました。

少しずつ卵のうが小さくなり泳ぎ始めると、いただいた「サケの育て方」に書いてあったようにエサをあげることにしました。適量がわからず入れすぎてしまうこともありましたが、少しずつ入れて食べ終わったらまた少し入れることもできるようになっていました。



サケをさばく

5歳児の子どもたちは、今年度カマキリを飼うためにチョウチョやバッタを捕まえ、生き物が生きるためには、他の生き物を食べることがあることや、夏野菜を育て自分達で食べる経験をしたことを通して、生きるために肉や魚、野菜を食べて自分の体が成長していくことにも気が付きました。

自分たちが育てているサケも、こども園の給食で提供され食べることで自分たちが生きている事にも気が付いてほしいと担任は考え、料理長をされている保護者の方をお願いしてサケをさばいていただく計画をたてました。



当日は、3、4、5歳の子どもたちが、古高先生に「サケの一生」の紙芝居を読んでもいただきました。その中で、サケのお父さんとお母さんは、産卵後死んでしまうけれど幼魚を育てるためのプランクトンを育てる栄養になるという深い話を聴きました。

難しい話でしたが、子どもたちは真剣に聞き入っていました

料理長の保護者の方は、50cmほどの大きさのサケ（信州サーモン）を持ってきて

くださり、子どもたちは魚を持たせてもらい大きさや重さを感じたり、表面を触れたりする体験ができました。

始めは、触ることをためらっていた子どもも、他の子どもが触る様子を見て手を伸ばす姿も見られました。「重い」「冷たい」「ヌルヌルする」など感じたことを言葉にしていきました。

調理には、血や内臓が出たりすることから5歳児だけが参加することになりました。ウロコを包丁でひき、魚をきれいにしてから再度触らせてもらおうと「ツルツルになった」などの感想が聞かれました。



エラや内臓がきれいに外れていく様子や内臓一つ一つを丁寧に説明してくださる様子を子どもたちは食い入るように見ていました。また、普段だったら「気持ちが悪い」と言いそうな状況でしたが、巧みな包丁さばきに誰一人嫌がることもなく近寄って見入っていました。



3枚におろした後、半身をお刺身に、もう半身を切り身にしていただきました。

大きなお皿にみるみるうちにきれいに盛り付けられていくプロの技を見て、保育者からの歓声が大きかったことは言うまでもありませんでした。子どもたちはお刺身を見て純粋に「おいしそう」という声が上がっていました。

切り身になると見慣れたサケの姿に「早く食べたい」「おなかですいちゃった」と食することを楽しみにしていました。



この日の献立は、栄養士と相談して「鮭の西京焼き」にしてもらいました。「いつもの子ども園の給食のサケよりおいしい」との感想が上がりました。最初に食べて満足している子どもや食べるのが惜しくて、最後までサケを残しておいてゆっくり味わって食べている子どもなど食べ方もそれぞれでした。もちろん全員が完食していました。

さばいてくださった保護者の方も、子どもたちがおいしそうに食べる姿を見て嬉しそうな笑顔で見守ってくださいました。

「小さな命が大きくなって自分たちが食べるまでの命の尊さやそのことが自分たちにとって大切なことなのだという事を教えたい」という担任の思いから始まった今回の体験は、子どもたちにとって何か感じる意味のあることになってほしいと思っています。

本日の献立
ごはん
けんちん汁
鮭の西京焼き
青菜のごま和え
ばなな



サケの放流

いただいた「サケの育て方」の中に放流する3月上旬ごろに体長3～5cmになったらと書いてあったことから、「5cmってどれくらいだろう？」と疑問をもち5cmの大きさの見本を置きました。5歳の子どもたちは、サケとこの見本を比べながら5cmになることを楽しみにしていました。ただ、動きまわるサケを測ることが難しかったようで、「このくらいかな」「もう少しじゃない」などと確認をしていました。



大きくなってくると、背中模様のはっきりしてサケらしい形になってきました。



放流の日を3月3日に決めると川の水温に近づけるために、前日から氷を水槽に入れて川の水の冷たさに慣れるようにしました。

放流当日は、バケツに入れたサケに別れを惜しむように4歳の子どもたちに見せ、いつも水槽に興味をもって覗いていた第二園舎の3歳の子どもたちに見せたいと考え、放流の途中で第二園舎に寄る計画をたてていました。

放流場所を荒川のにじの広場にして、片道30分近い道のりを歩いていきました。

にじの広場につくと、思いのほか潮が引いていたため、雨どいをつなげて水面までとどかせてなんとか放流をすることができました。川の中を泳いでいく姿をみて「元気でね」「頑張ってるね」と応援する気持ちや「海まで泳げるかな」「大きな魚に食べられないかな」と心配する気持ちを言葉にしてみんなで見送りました。



今年は、卵から卵のうがなくなるまで暗くした水槽で育てたためか、すべての卵が無事に孵化し、50匹のサケの幼魚を川に放流することができました。

受精卵から5cmの幼魚になるまでの3ヶ月間の体験を通して子どもたちは命の繋がりや生命の大切さを学んだことと思います。

貴重な体験をさせていただきありがとうございました。