

「魚をいただく」～鮭をさばく～



日時 2025年11月19日

対象 1歳児から5歳児

今日は、いつも保育園にお魚を納めてくれている近所の魚屋さんに来ていただき、子ども達の目の前で大きな銀鮭をさばいてもらいました。屋上で、大きな魚を大きな包丁ですっすつと切り、あっという間に三枚におろしてもらいました。まず、体の表面についているぬめりを取り、頭を落として、ほら、みんなの知っているオレンジ色の身が見えました。

「この鮭は3歳です」とか、おなかの中から白子が出てきたので、「この鮭は男の子です」三枚におろした後、これが白子、これは尾びれ、これは血管、これはえら。と魚の部分について教えてもらいました。普段見ることのない魚の内臓や骨に子ども達は、興味津々で、くぎ付けになっていました。子ども達は、魚が見える場所に座って魚をよーく見ていました。さばいた魚は、お昼にみそ汁の具そして、おやつに鮭おにぎりにしました。子ども達が食べました。

環境設定

折り畳みテーブル2台、まな板、包丁、布巾、鮭1匹、段ボール箱、新聞紙、バット、子ども達が座る用マット

子どもの活動

魚屋さんが大きな鮭をもってくると、子ども達は興味深く魚を見ていました。魚屋さんが魚について、子ども達に質問して答える場面、子ども達から魚屋さんに質問する場面がありました。

子どもの様子

鮭に包丁を入れて切る時に、「殺しちゃかわいそう」「僕、お魚（かわいそうで）食べられない」という声も聞かれました。子ども達は、スーパーで切り身になった魚を見ることはあっても、大きい1匹の魚を見ることはあまりないからではないかと思います。魚の命をいただいて、私たちは食事を作って、それを食べていることを実感できたのではないかと思います。お魚屋さんへの質問では、「魚の骨は何本ですか」とか、「魚の血は何色ですか」など、たくさんの質問がありました。また、鮭は、かにやエビが大好きでたくさん食べるので、オレンジ色になることを知りました。「(私も)エビ大好き」という子どもがいました。1匹の鮭が3000個の卵を産むこと、そのうちこの鮭のように大きくなるのは1~2匹のことも教えてもらいました。川で卵を産んで、少し大きくなったら、餌のたくさんある海へ泳いでいくことも教えてもらいました。子ども達からは、「たくさん卵を産むんだね」「大きな魚に食べられるんだ。かわいそう」という声が聞こえてきました。

活動の振り返り

毎年恒例の行事ですが、魚を子ども達の目の前でさばいてもらうのは、特別な体験でした。魚の命をいただいていることを体験できました。また、魚の頭や骨、内臓、えら、尾びれ、背びれなどいつもは見ない部分も今日は見る事ができました。図鑑で見る機会があっても、本物の魚を近くで見る機会はありません子ども達です。大きな魚を三枚におろして、切り身になっていく過程を見ることができて、子ども達にとって、良い体験になったと思います。何より、魚の「命をいただいている」ことを実感できたと思います。食べ物を無駄にしないで、大切にすることを学ぶ良い体験であったと思います。





