

12. にぼしのかいぼう

大阪府立咲くやこの花中学校 科学部

1. 子どもたちへのメッセージ

“にぼし”とは、主にカタクチイワシという魚を、煮て干したものを言います。そのまま食べたり料理のだしにしたりしている、身近な食べ物です。生の魚をかいぼうするのは少し抵抗感があると思いますが、にぼしなら大丈夫という人も多いのではないのでしょうか。また、今回は刃物を使用しないので、安全にかいぼうができると思います。ヒトと同じ、セキツイ動物である魚類の構造を観察し、そのようなすやはたらきを理解しましょう。

なお、かいぼうするときには、魚の命をいただくことに畏怖と感謝の気持ちを持ちながら行いましょう。

2. よういするもの

にぼし（大き目のものがよい）、水、つまようじ、ピンセット、大き目の紙、台紙、セロハンテープ

3. やりかた

- ①にぼしを、数時間～一晩水につけてやわらかくする。
- ②紙の上になぼしを置き、つまようじやピンセットを用いてかいぼうしていく
- ③取り出した器官を台紙にセロテープではりつけていく

4. わかること

にぼしを外側から観察すると、むなびれ、せびれ、しりびれ、おびれ、はらびれが見られます。うろこははがれて、ない場合が多いです。

にぼしをかいぼうすると、水晶体、脳、えら（さいは・さいきゅう・さいよう）、筋肉、背骨、心臓、胃、肝臓、腸、幽門垂、生殖腺（卵巣または精巣）などが取り出せます。この文章を読んでも、どこがどれであるかなかなかわかりづらいので、本やインターネットで写真を参考にしながらかいぼうするのがよいでしょう。それぞれの器官がどのような役割を持っているかを調べると、より一層、動物の構造についての理解が深まると思います。また、さらに興味をもった人は、スーパーで購入した魚やイカなどに挑戦してみるのもよいかもしれません。ただし、実際に行う場合は学校の理科の先生や保護者の立ち合いのもとで行いましょう。

5. 気をつけよう

もし、刃物などを使用するときは十分気を付けましょう。

6. 問い合わせ先

大阪府立咲くやこの花中学校 科学部顧問 湯浅 大 TEL06-6464-8882

7. 参考になる資料

煮干しの解剖資料室 <https://www.niboshinokaibou.com/>