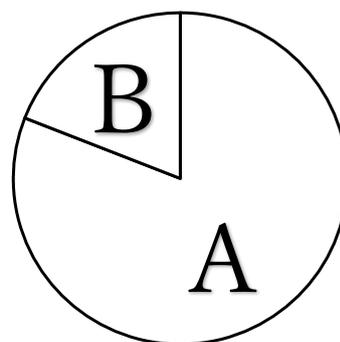


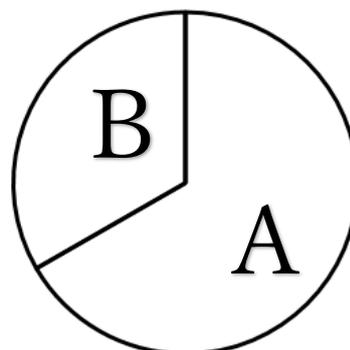
①魚のさばき方体験を通して、さばき方を学ぶことはできましたか。

- A : 当てはまる  
B : どちらかといえば当てはまる  
C : どちらかといえば当てはまらない。  
D : 当てはまらない。



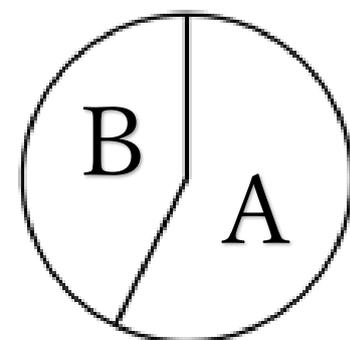
②魚のおいしさを知り、海の恵みに関して考えを深めることができましたか。

- A : 当てはまる  
B : どちらかといえば当てはまる  
C : どちらかといえば当てはまらない。  
D : 当てはまらない。



③漁業を取り巻く環境や地産地消について学ぶことはできましたか。

- A : 当てはまる  
B : どちらかといえば当てはまる  
C : どちらかといえば当てはまらない。  
D : 当てはまらない。



C・Dで返答した生徒 0名  
[当日参加 18名 / 当日欠席 1名]

今回の授業を通して、考えたこと、気づいたことなど感想を書きましょう。

三枚おろしてなんやろって思っていたんで、今日体験できて良かったです。

おばあちゃんとかお父さんがやってくれているのを見たことがあるけど、簡単そうにやっていて簡単なのかと思ったけど、むずかしくてびっくりしました。

初めて魚をさばいて内蔵をとりだす事とかが難しかった。お腹の中身を見てオスカメスカの見分け方もわかった。初めてのことで色々わからない事があったけど、最終的には美味しくできてよかった！

魚のさばき方が難しくて、あまり上手にできなかった。瀬戸内海の海の事情について深く考えることができた。

海の大切さについて改めて考えることができました

さばくのが難しかった

いつも捌いたり味つけしたりしてくれる人がいるから食べられていることがわかりました。

感謝して食べていきたいです。

三枚おろしが実際にやってみるととても難しかったです。海の栄養塩が減少しているから魚が減少しているということについても詳しくしれたので良い講習会になりました。

今の海の状況に気づくことができました

魚のさばき方がわかった

この捌いた経験を生かして水族館の飼育係を頑張りたいです

捌くのはとても難しかったけどいい経験ができて良かったです。

家族にもいつか捌いてあげたいです。

初めて魚をさばいたけどじょうずにできました

魚をさばく大変さと難しさがわかった

親が魚を捌いているところは飽きるほど見たけど自分自身は一度もなかったので捌き方がしれてよかったです。意外とむずかったです。

海がきれいなことがすべてじゃないことがわかりました

お母さんはこんな大変なことをしているんだなと思った。

海がかなり深刻な状況になっている事がわかった

魚をさばくことなんてやったことないと思うので難しかったけどいい経験になりました

きれいな海だけではなく豊かな海の方にも意識しないといけないと思った誰かが魚を捌いてくれるから自分たちは楽に食べられるとわかった。魚がそんなに好きではないけど自分で捌いてみて命のありがたさを再実感することができたのでいい機会になりました🍻

うまく魚を切ることができなかつたし、作るのも大変で難しく思いました。この作業を何日もやっている親はすごいと思います。この海の恵みに感謝し、食べたいと思いました。