

打越保育園では、毎年、食の感謝祭をおこなっています。今年は11月27日におこないました。食の感謝祭では、普段食べているものにも命があることを知り、命の大切さや農作物を作ってくれる人、調理をしてくれている人への感謝を深めることができました。今年は、鮭のクイズやパズル、はてなボックス、実際に鮭に触れるなどの様々な体験をしました。その後、鮭の解体を見学し、解体した鮭を、園庭でちゃんちゃん焼きにしてみんなで頂きました。その様子をお知らせします。

鮭はどんな魚かな？

鮭の赤ちゃんは、静かな川の上流で卵から生まれます。矢印のように移動しながら、約5年をかけて大きな海を泳ぎ育ちます。大きくなった鮭は、卵を産むために海から生まれた川に戻ってきます。川の流れに逆らって必死に泳ぎます。写真のように、時にはジャンプもします！とっても大変ですね。



鮭の卵は「いくら」です。膜に覆われまとまっている状態が筋子。バラバラにして塩付けしたものがいくら。



鮭は、川と海を引越する魚なんだね！



鮭のちゃんちゃん焼きってなに？

「鮭のちゃんちゃん焼き」は、秋から冬にかけてとれる鮭と旬の野菜を蒸し焼きにして味噌で味付けした料理です。石狩地方の漁師町が発祥といわれていますが、いまでは全国的に有名です。「ちゃんちゃん焼き」の名前の由来は諸説あり“ちゃっちゃと手早くつくれるから”“お父ちゃんがつくるから”“焼くときに鉄板とヘラがチャンチャンという音を立てるから”など、さまざまな由来が伝えられています。石狩市では、昭和初期ごろに船上で漁師たちが釣った鮭をドラム缶からつくった鉄板で焼いて食べたのが発祥である、と伝わっているそうです。北海道の鮭の歴史は古く、その昔、アイヌの人々が貴重な食料源として捕獲していたといわれています。いまでも鮭の漁獲量は国内トップを誇り、北海道では鮭を使った郷土料理が多く存在しています。

鮭のクイズに挑戦です！



口の中に歯があるんだ！



鮭のパズルをみんなで協力して完成させよう！ちょっと難しかったかな？

実際に解体する鮭を触ってみました！どんな感触かな？近くで見たらどんなことに気づくかな？



はてなボックスの中にはどんな食材が入っているかな？両手で手触りを確かめたり、臭いをかいてみたりする子もいましたよ。

鮭の解体



オスの3.8kgの鮭を丸々1匹解体しました。間近でさばいているところを子ども達は興味津々に見ていました。血が出たあたりすると「こわい！」と顔を背けることもありましたが、解体が進んでいくうちに「すごい！」「鮭の中はオレンジ色をしているんだね」「おいしそう！」という声も上がりました。

ちゃんちゃん焼き

解体観察後、園庭でちゃんちゃん焼き作りを観察しました。大きな鉄板で、鮭や野菜を炒める様子は圧巻です！鮭や野菜の焼ける音、香りがしてくると、子どもたちからは「いいにおいだね」、「早く食べたいな」と待ちきれない様子でした。



食べ物や作ってくれた人に感謝してみんなでいただきました！