

さかな

かた

かいぼうず

魚のさばき方と解剖図作り

もくてき
目的

わたし みじか つか こうぞう かんさつ
私たちに身近な魚を使って、魚の構造を観察してみよう

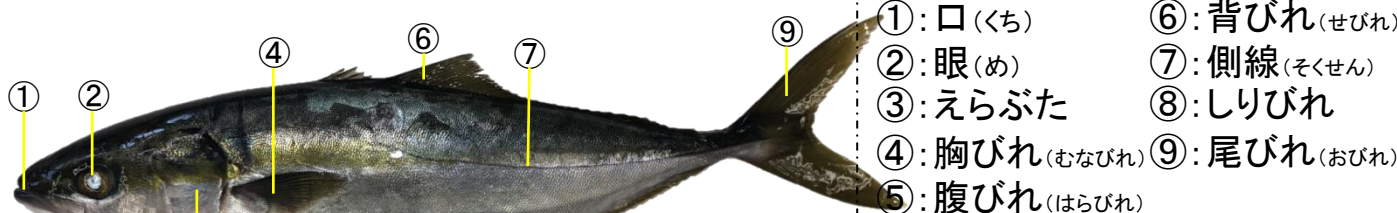
魚のさばき方



こんかい かまいし みずあ
今回は釜石で水揚げされたブリ
をつかいました

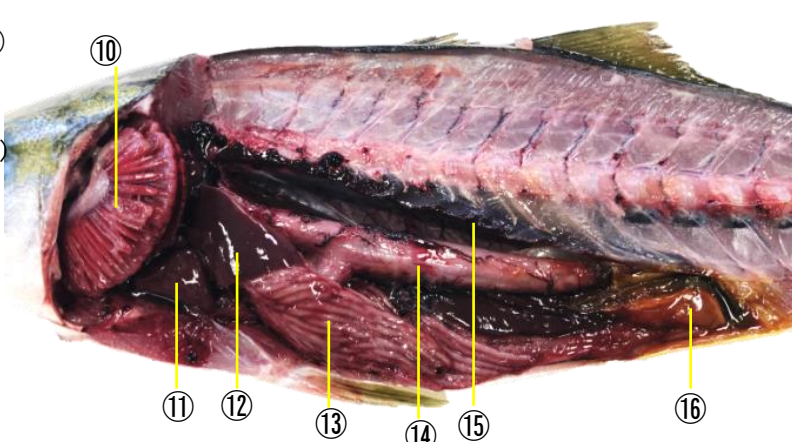
ほうちよう
包丁などでけがをしないように
かなら おとな いっしょ
必ず大人と一緒にやりましょう!

観察してスケッチをしよう



- ①: 口(くち)
- ②: 眼(め)
- ③: えらぶた
- ④: 胸びれ(むなびれ)
- ⑤: 腹びれ(はらびれ)
- ⑥: 背びれ(せびれ)
- ⑦: 側線(そくせん)
- ⑧: しりびれ
- ⑨: 尾びれ(おびれ)

- ⑩: えら
- ⑪: 心臓(しんぞう)
- ⑫: 肝臓(かんぞう)
- ⑬: 幽門垂(ゆうもんすい)
- ⑭: 胃(い)
- ⑮: 腎臓(じんぞう)
- ⑯: 脾臓(ひぞう)



まとめ

- ・魚を解剖すると、私たちヒトと共通する身体きょうつう しんたいの作りがわかります (どちらも、せきつい動物どうぶつ)
- ・しかし、水中すいちゆうで暮らす魚にしかない身体しんたいの作りもあります (えら, 側線, 幽門垂など)
- ・いろいろな魚を観察して、魚の身体しんたいの作りを調べてみましょう

そして、最後は美味しく食べましょう!