



# さばかん つうしん

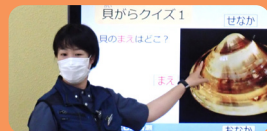
さばかんくん



ふなばし三番瀬環境学習館、ふなばし三番瀬海浜公園から、毎月情報やメッセージをたくさん掲載している「さばかん通信」。ぜひご利用ください。

## 記事を書いた人

科学コミュニケーター 大瀧



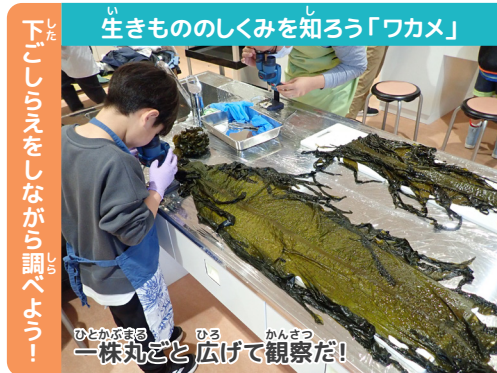
食べるの大好き。先日、食事中つい気になってムール貝の観察を始めてしまい、一緒にいた友人がとても驚いていました。

## 今月のテーマ 生きもののしくみを知ろう

「生きもののしくみを知ろう」シリーズは、身近な食材を使って実験や観察を行う、ふなばし三番瀬環境学習館の人気ワークショップです。どんな食材をテーマに何を調べるのか、ワークショップの内容をちょこっとご紹介します。

### 主役は食材となる生きものたち

ワークショップで使う食材は、魚や貝、海藻、野菜などスーパーで手に入りやすいものです。しかし、普段見ているものはすでに加工されていることが多く、生きていた頃の姿はなかなかイメージしにくいかもしれません。ワークショップではできるだけ加工されていないものを使い、食材を下ごしらえしていく間に実験や観察を行います。食べずに捨ててしまう内臓や骨もヒントにして、その食材がどんな生きものでどのようにくらしていたのかを調べます。



生きもののしくみを知ろう「ワカメ」

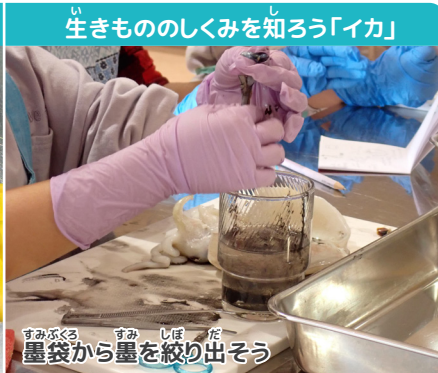
下ごしらえをしながら調べよう！

ひとかたまる 一株丸ごと ひろげ 広げて観察だ！



生きもののしくみを知ろう「ダイコン」

食用の色水につけて、水の通り道を見つけよう



生きもののしくみを知ろう「イカ」

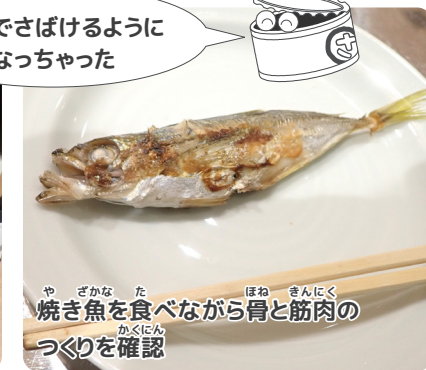
すみぶくろ すみ しほ だ 墨袋から墨を絞り出そう

### 最後はおいしくいただきます！

食材を調べていくと、あら不思議！下ごしらえが完了です。最後は簡単に調理していただきます。ここまでの観察を思い出すと、どんな生きものなの部分を食べているのか、バッチリわかってしまうはずですよ。

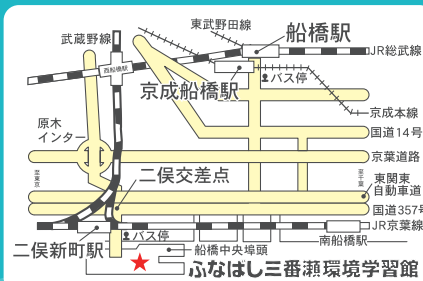


みそしる かつ いろが 赤くなった!?



や ざかな た ほね きんにく 焼き魚を食べながら骨と筋肉のつくりを確認

「生きもののしくみを知ろう」シリーズは旬や季節のイベントに合わせ、毎月テーマを変えて開催しています。特に夏休みは、夏の特別展とのコラボワークショップとしてちょっと変わった食材が登場することも。今年の夏はどんな食材が飛び出すでしょうか。お楽しみに！（大瀧）



## ふなばし三番瀬環境学習館

【開館時間】 9:00~17:00 [6~8月の休館日] 6/1(月)、6/22(月)、7/6(月) 【アクセス】 電車・バス：JR船橋駅・京成船橋駅、JR二俣新町駅から路線バス「船橋海浜公園」行終点下車/車：国道357号 二俣交差点を「船橋中央ふ頭」方面へ（駐車料金普通車：500円）  
【お問い合わせ】 〒273-0016 千葉県船橋市 潮見町40 メール：pr@sambanze.jp  
電話：047-435-7711 FAX：047-435-7712  
公式ホームページ：https://www.sambanze.jp/

## 野鳥インフォメーション



ダイゼン

主に冬鳥として渡来する渡り鳥ですが、夏にも数羽が見られます。越冬するものは若い個体とされており、夏でも冬羽のような姿をしています。♪ピーウィーと大きな声で鳴きます。（大口）