

2026年
7月

ふなばし三番瀬 環境学習館

ふなばし三番瀬環境学習館は、「知る」「考える」「学ぶ」の3つのゾーンを巡りながら、環境について学べる新しいタイプの施設です。干潟や野鳥のガイドツアー、地元食材を使った料理教室、季節のワークショップなど、子どもから大人まで楽しめるイベントが盛りだくさん! 家族や友達とぜひ遊びに来てください!

夏休み自由研究支援 自由研究質問コーナー



7/18-8/31の 10:00-16:00
自由研究の進め方、まとめ方、なんでもご相談ください!
当日受付 | 料金 利用料のみ
対象 どなたでも (中学生以下保護者同伴)
会場 学習館 2階観察コーナー

11(土)
10:00-12:00



**三番瀬探検隊
海浜公園の虫を探そう**
海浜公園で虫とりをしたら、つかまえた虫をよく観察しながらスケッチをしてみよう。
要事前応募 | 料金 利用料+200 円/人
対象 どなたでも (小学校 4 年生以下保護者同伴)
定員 10 組 | 会場 ふなばし三番瀬海浜公園、学習館 2 階

18(土)
19:30-20:30



**天体観望会
星と潮騒のタベ**
三番瀬から見られる星や星座の紹介。波音に耳を傾けながら美しい星空をお楽しみください!
要事前応募 | 料金 100 円/人
対象 どなたでも (中学生以下保護者同伴)
定員 10 組 | 会場 展望デッキ

25(土)
13:00-15:00



**生きもののしくみを知ろう
サメ**
サメってどんな魚?
東京湾でとれるサメを観察してみよう!
要事前応募 | 料金 利用料+1000 円/組
対象 小学生以上 (小学校 4 年生以下保護者同伴)
定員 8 組 | 会場 キッチンスタジオ

5(日)
13:00-14:00



**ちびっこ集まれ!探検隊
干潟の生きものを探そう**
干潟にくらしているカニや貝などを探してみよう!
どんな生きものが見つかるかな?
要事前応募 | 料金 利用料のみ
対象 未就学児とその保護者
定員 10 組 | 会場 三番瀬干潟

12(日)
10:00-12:00



**三番瀬探検隊
干潟の生きものを探そう**
干潟にくらす生きものたちを探しに行こう。スコップ
片手に帽子をかぶって、さあ出発だ!
要事前応募 | 料金 利用料のみ
対象 どなたでも (小学校 4 年生以下保護者同伴)
定員 10 組 | 会場 三番瀬干潟

19(日),20(月祝)
10:00-12:00



**海の恵みを味わおう
海の旨味つけ麺**
4 種類の海の幸の出汁の取り方を学び、飲み比べをしてみよう。出汁は自由にブレンドしてオリジナルつけ麺作りに挑戦だ!
要事前応募 | 料金 利用料+1000 円/セット
対象 小学生以上 (小学校 4 年生以下保護者同伴)
定員 8 組 | 会場 キッチンスタジオ

26(日)
10:00-12:00



**三番瀬探検隊
バードウォッチングをしよう**
三番瀬で渡り鳥を観察しよう! バードウォッチング初心者の方やお子さまも楽しめる観察会です。(双眼鏡の貸出しあり)
要事前応募 | 料金 100 円/人
対象 どなたでも (小学校 4 年生以下保護者同伴)
定員 10 組 | 会場 三番瀬干潟

要事前応募ワークショップのお申込み方法&参加の流れ

各ワークショップの詳細はWebサイトをご覧ください。



[応募締切] **開催日の1週間前16:00**
[お申し込み先] 公式ホームページ内 **Webフォーム** (24時間受付)
☎ 047-435-7711 (開館日 9:00~16:00)

- 応募多数の場合は抽選。当落に関わらず、締切後2日以内に結果をご連絡いたします。
- 締め切り日を過ぎてても空きがある場合は延長。キャンセルが出た場合に繰り上げ抽選を行います。なお、開催当日にキャンセルが出た場合は、学習館受付で追加募集を行うことがあります。
- キャンセルの場合は必ず事前にご連絡ください。無断でのキャンセルが続きますと次回からのご参加をお断りさせていただく場合もございます。
- 1日に複数回開催されるワークショップは、お申し込み時にご希望の回をお選びください。
- 三番瀬探検隊は荒天の場合は中止となります。開催情報はメールをご確認ください。

ふなばし三番瀬環境学習館友の会

友の会にご入会いただくことで館内有料スペース利用料が1年間免除となるほか、さまざまな特典をご利用いただけます。お申し込み・詳細は Web サイトまたは受付にてお問い合わせください。

【年会費】一般 1000 円 / 高校生 500 円 / 小・中学生 300 円 / 船橋市内在住・在学の小・中学生 100 円 / 未就学児 無料



ワークショップ情報

イベント・ワークショップの詳細は、当館ホームページでご確認ください

1(土)
9:30-11:00



**三番瀬探検隊
ビーチコーミングをしよう**
浜辺で貝がらや骨などの漂着物を拾い集める「ビーチコーミング」を楽しもう。集めた後は涼しい館内で答え合わせ!
要事前応募 | 料金 利用料+200 円/セット
対象 どなたでも (小学校 4 年生以下保護者同伴)
定員 10 組 | 会場 三番瀬干潟、学習館 2 階

2(日),30(日)
①11:00②13:00
③15:00(各回約60分)



かまぼこを作ろう
かまぼこは何でできているのかな? 自由に形を作って、蒸して、自分だけのオリジナルかまぼこを作ってみよう!
当日受付 | 料金 利用料+500 円/セット
対象 どなたでも (小学校 4 年生以下保護者同伴)
定員 各回 8 組 | 会場 キッチンスタジオ | 1 組2セットまで

9(日)
10:00-12:00



**三番瀬探検隊
バードウォッチングをしよう**
三番瀬で渡り鳥を観察しよう! バードウォッチング初心者の方やお子さまも楽しめる観察会です。(双眼鏡の貸出しあり)
要事前応募 | 料金 100 円/人
対象 どなたでも (小学校 4 年生以下保護者同伴)
定員 10 組 | 会場 三番瀬干潟

15(土)
19:30-20:30



**天体観望会
星と潮騒のタベ**
三番瀬から見られる星や星座の紹介。波音に耳を傾けながら美しい星空をお楽しみください!
要事前応募 | 料金 100 円/人
対象 どなたでも (中学生以下保護者同伴)
定員 10 組 | 会場 展望デッキ

29(土)
10:00-12:00



**三番瀬探検隊
干潟の生きものを探そう**
三番瀬にはどんなカニがくらしているんだろう。スコップ片手に帽子をかぶって、カニ調査に出発だ!
要事前応募 | 料金 利用料+100 円/人
対象 どなたでも (小学校 4 年生以下保護者同伴)
定員 10 組 | 会場 三番瀬干潟

1(土),22(土)
17:30-20:30



**星と潮騒のタベ SP
望遠鏡を作ろう**
国立天文台監修の天体望遠鏡キット II (三番瀬特別仕様) を作って、フィールドで星を見上げてみよう。
要事前応募 | 料金 4500 円/セット
対象 小学生以上 (中学生以下保護者同伴)
定員 10 組 | 会場 学習館 2 階、展望デッキ
※雨天・曇天の場合は工作と使い方講座のみ

8(土)
①11:00-11:30
②14:00-14:30



海苔すきをしよう
海苔すきを体験してみよう! 終わったら三番瀬の海苔をお餅に巻いて食べてみよう。(すく海苔と食べる海苔は別のものです)
当日受付 | 料金 利用料+500 円/セット
対象 どなたでも (小学校 4 年生以下保護者同伴)
定員 各回 8 組 | 会場 キッチンスタジオ

11(火祝)
13:00-15:00



**生きもののしくみを知ろう
サメ**
サメってどんな魚?
東京湾でとれるサメを観察してみよう!
要事前応募 | 料金 利用料+1000 円/組
対象 小学生以上 (小学校 4 年生以下保護者同伴)
定員 8 組 | 会場 キッチンスタジオ

16(日),23(日)
10:00-12:00



**ふなばしを食べつくそう
コノシロバーガー**
船橋産の白身魚「コノシロ」を自分でさばいちゃおう。小骨が多くても食べやすい、コノシロバーガーに挑戦だ!
要事前応募 | 料金 利用料+500 円/個
対象 小学生以上 (小学校 4 年生以下保護者同伴)
定員 8 組 | 会場 キッチンスタジオ

5(土)
受付①10:00-12:00
開館②13:00-15:00

6(日)
10:00-12:00

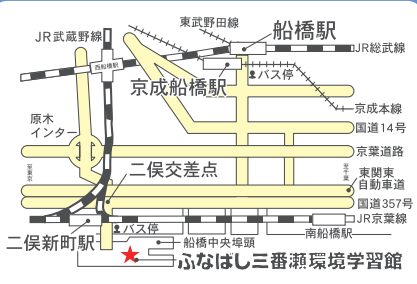
パタパタはばたく! 鳥を作ろう
当日受付 | 料金 100 円/個
**三番瀬探検隊
海浜公園の虫を探そう**
要事前応募 | 料金 利用料+200 円/人



このマークがついたイベントは特別展開連ワークショップです。船の科学館「海の学びミュージアムサポート」の助成を受けて開催いたします。

船の科学館
海の学びミュージアムサポート
Supported by THE NIPPON FOUNDATION

※【有料スペース利用料(常設展示入館料)】一般 400 円 / 高校生 200 円 / 小・中学生 100 円 / 小・中学生 (船橋市内在住・在学) 無料 / 未就学児 無料 ◆身体障害者手帳・療育手帳・精神障害者保健福祉手帳をお持ちの方は、手帳またはマイリロ ID のご提示によりご本人とその介護の方 1 名の利用料と駐車料金が免除になります。◆前売券および団体割引もございます。詳細は当館ホームページをご覧ください。◆7~8月の休館日 7/6(月)





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」。
ぜひご活用ください。

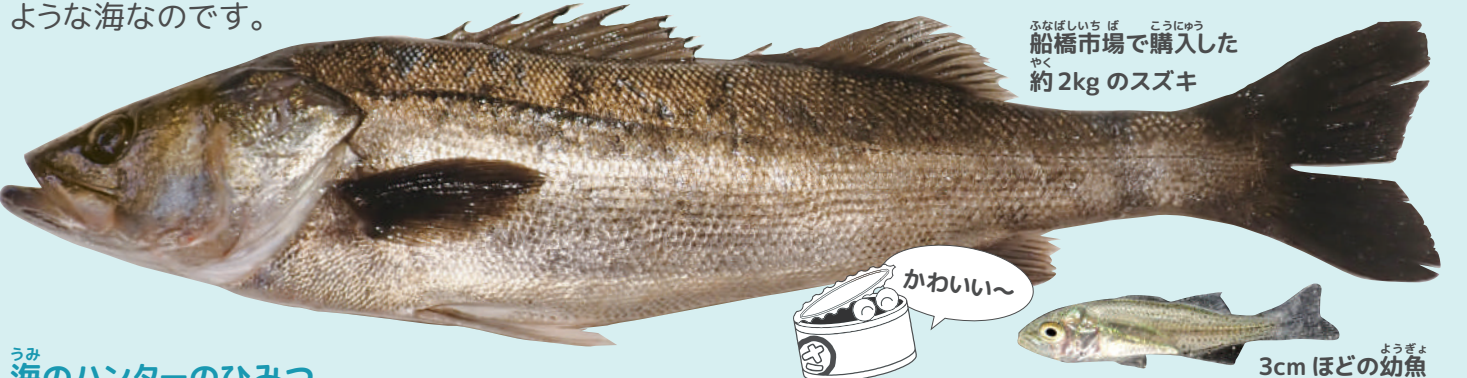
こんげつ 今月のテーマ

とくしゅう スズキ特集

千葉県はスズキの水揚げ量が全国一位で、特に船橋漁港で水揚げされたものが有名です。今回はスズキの生きものとしての一面と、おいしい食べ方を紹介します。

さんばん ぜ スズキのゆりかご三番瀬

大きくなると全長1m以上にもなるスズキ。大きな口で魚などを丸のみにする、海のハンターです。春から夏は東京湾内部の河口域で過ごし、冬に湾の入り口付近で産卵する回遊生活を送ります。卵から生まれたスズキは海に流されながら成長し、三番瀬の干潟でも春先に1-3cmほどに成長したスズキを見ることができます。川から流れてくる栄養が豊富で、太陽のエネルギーを受けやすい三番瀬は、子どものスズキのエサとなるプランクトンやエビ、ゴカイなどがたくさん生息しています。さらに、浅場には天敵となる大きな魚は入ってこれない為、小さな魚は安全に過ごすことができます。三番瀬は、スズキにとってゆりかごのような海なのです。



うみ 海のハンターのひみつ

スズキは夏が旬の魚で、船橋市場では新鮮なスズキを丸々一尾買うことができます。おいしく調理する前に、少し観察してみましょう。体は全体的に銀色で、背中側は黒っぽくお腹側は白っぽく見えます。この体色は下から見上げると明るい空に、上から見下ろすと暗い海にとけこみ、捕食者に見つかりにくくなる効果があると言われています。また、スマートな体や大きな尾びれのおかげで、逃げようとする獲物の動きに合わせて急に進む向きを変えることができます。さらに注目してほしいのが口。顔の割に大きく、下あごが飛び出た形が特徴です。口は複数の骨からなり、大きく開くことができます。そのまま口の中を覗いてみると、小さなギザギザがたくさん並んでいます。この口で東京湾の魚をたくさん食べ、栄養を蓄えたスズキが船橋漁港で水揚げされるのです。

スズキには今回お話しできなかったひみつがまだまだたくさんあります。骨はどうなっているのかな?目や鼻は?などなど。気になった方は今年の自由研究にいかがでしょうか。(大口)



ガラガラした細かいはくちの奥のギザギザで、一度とらえた獲物は逃がさない

や ちょう 野鳥インフォメーション

三番瀬では一年中大きな群れが見られます。かぎ状に曲がったくちばしでスズキやコノシロなどをとらえ、丸のみにします。狩りの場面に会えたら、何を食べているか注目してみましょう。(大口)



記事を書いた人

科学コミュニケーター 大口
海鮮が好きで趣味のバードウォッチングのついでに千葉県中の海鮮を食べ歩いています。今年は自分で調理するのにも挑戦してみたいです。



や ちょう 野鳥インフォメーション

三番瀬の夏を代表するカモメのなかまで、♪ミャーと鳴きます。成鳥になるまでに3-4年かかり、成鳥ではくちばしが黄・黒・赤の3色であることや、あしが黄色いことが特徴です。(大口)



記事を書いた人

広報 山口
小学生の頃にワークショップで作った包丁は、自分の名も刻まれている宝物です。ただ、包丁の切れ味は研ぎ次第と気づいてからは、包丁よりも砥石にお金をかけています。



せ かいじゅう た 世界中で食べられています!

スズキは、あっさりしてくせのない味なので、いろいろな料理に合います。そのため、いわゆるスズキやそのなかまは、日本だけでなく、世界中で食べられています。フランス料理、中国料理、トルコ料理といった「世界三大料理」をはじめ、イタリア料理やアメリカ料理にも使われています。試しに、次の3品を作ってみました。



あま ず 甘酢あんかけ(糖醋魚) 2人前

- ①スズキ2切れ(約200g)をひと口サイズに切り、塩こしょうをふる
- ②片栗粉をまぶし、170℃の油でキツネ色になるまで揚げ、皿に盛る
- ③人参の千切り、玉ねぎ、きのこなど好みの野菜を少量の油で炒める
- ④酒・砂糖・酢・ケチャップを各大さじ1、醤油・片栗粉を各小さじ1、水100mlを③に加えて加熱する
- ⑤とろみがでたら②にかけて完成



魚が苦手な人には、ふわふわした食感と身の甘みが楽しめる「あんかけ」が食べやすくておすすめです。作るときは下ごしらえをしてみてください。まず、身に軽く塩をふり、ラップをして30分ほど冷蔵庫におきます。出てきた汁はふき取ります。こうすることで、生臭さが減るだけでなく旨味が増しますよ。

あんぜん き 安全にも気をつけて!

おいしく作ることも大切ですが、食中毒を防ぐことも大切です。料理を作る前は、手を石けんで洗いましょう。魚の体や内臓は真水で洗います。魚や貝に多い菌の「腸炎ビブリオ」は、真水に弱いからです。ただし、水気が多いと旨味も抜けるので、洗ったあとはキッチンペーパーで水気をふき取ります。また、生魚を扱う調理器具は食材ごとに分けるかこまめに洗い、他の食材や加熱後の料理に触れないようにします。そして、料理を作るときは涼しい場所で行い、保存は4℃以下にします。低温だと菌が増えにくくなるからです。

スズキの他にも、海でとれるおいしい食べものがたくさんあります! この夏は「夏の特別展『海を食べる』」で、海の恵みを見つけてみてください。(山口)