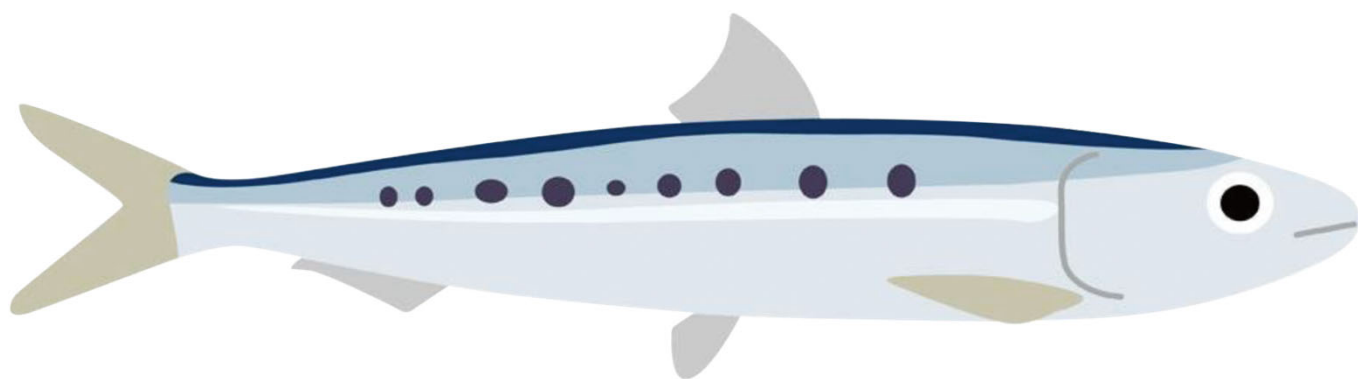
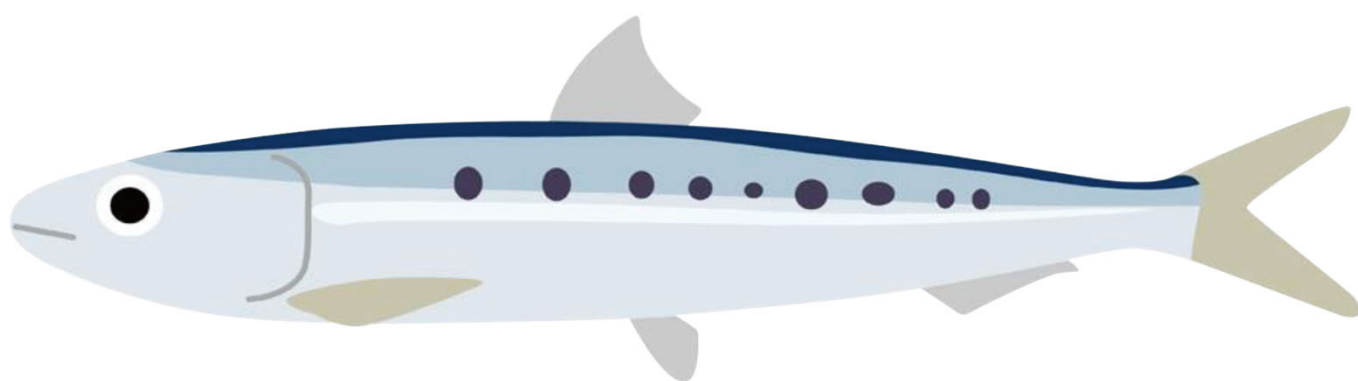


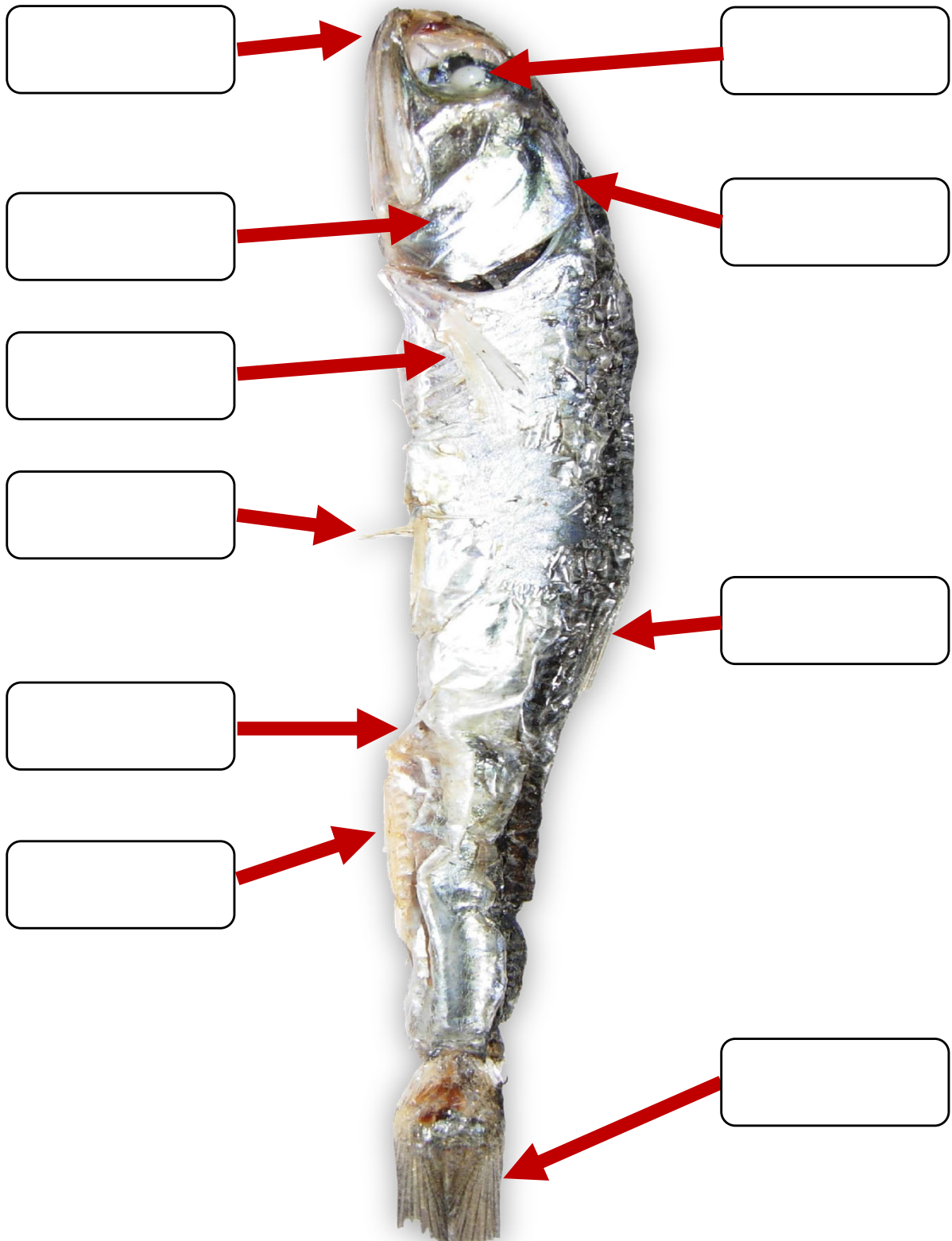
に ぼ かいぼう
煮干しを解剖してみよう!



なまえ

にぼ 煮干しについて

やじるし ぶぶん めいしょう か
矢印の部分の名称を書きましょう



に ぼ うちがわ そうぞう 煮干しの内側を想像しましょう

うちがわ なに
内側には何があるかな？

あたま ぶぶん どうたい ぶぶん なに
頭の部分と胴体の部分に何があるかな！



あたま
① 頭

どうたい
② 胴体

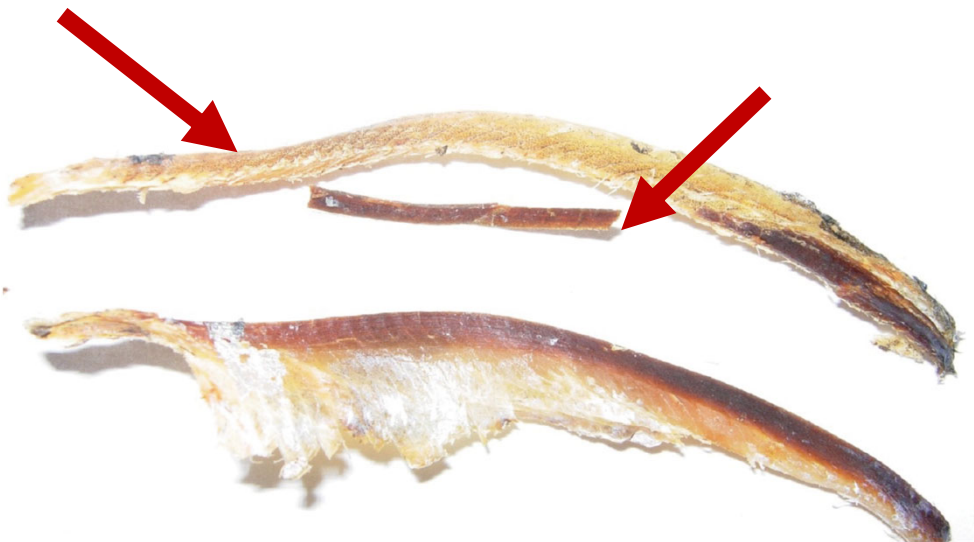
に ぼ うちがわ かんさつ 煮干しの内側を観察しましょう

かいぼう てじゅん 解剖の手順

1. あたま どうたい わ
頭と胴体を分ける
2. あたま ぶいぶん うえ ゆび つめ
頭の部分の上のすじがあるところに指（爪）を
あてて2つに**ぶんかつ**する
3. あたま なか ぶい み
頭の中の部位をそれぞれ見つける
4. どうたい せがわ ゆび つめ つか ぶんかつ
胴体を背側から指（爪）を使って2つに**ぶんかつ**する
5. ないぞう ほね み わ
内臓と骨と身に分ける。
ないぞう ぶい い み
内臓からそれぞれの部位を見つける
6. ほね しんけい じんぞう わ
骨から神経・腎臓を分ける
7. み ぶいぶん そとがわ かわ
身の部分の外側から皮をとり、
ふつうにく ちあい にく わ
普通肉と血合い肉を分ける

かわ うちがわ
皮の内側をみてみましょう

かわ て
皮を手ではがしてみましよう！
なに はっけん
何を発見したかな！



やじるし ぶぶん
矢印の部分は、なんというでしょう？

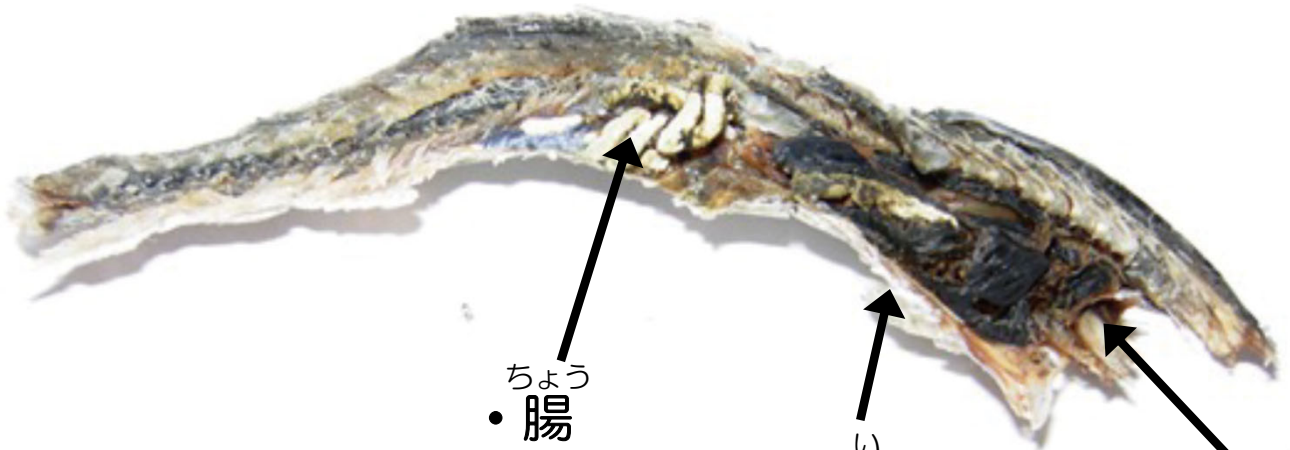


- エラ
- サイハ

のう
• 脳

め
• 目  

じせき
• 耳石



ちょう
• 腸

い
• 胃
かんぞう
• 肝臓

しんぞう
• 心臓

- ほね
• 骨
- じんぞう
• 腎臓
- しんけい
• 神経

せいしよくせん
• 生殖腺

ちょう に ほ しろ ばあい
※腸は煮干しによって、白い場合と

くろ ばあい
黒い場合があります

に ぼ かいぼう 煮干しの解剖したところを た 食べてみましょう

あたま ぶいぶん
頭の部分

のう あじ
脳の味は？

どう ぶいぶん
胴の部分

せいしょくせん あじ
生殖腺の味は？

しんぞう あじ
心臓の味は？

じんぞう あじ
肝臓の味は？

きんにく あじ
筋肉の味は？

ちあいにく
血合肉は？

ふつうにく
普通肉は？

た ため あじ
その他、試したところの味は？

おいしい煮干しを いつも食べるために！

①海にはお魚や生き物がいっぱいいるでしょうか

いる

いない

どうしてでしょうか

②もしおいしい煮干しが食べられなくなるとしたら！

さあ 大変だ！ 何が起きたと想像しますか？

お魚がいなくなるわけは何だろう？

③おいしい煮干しをいつも食べられるために！

私たちは何ができるでしょうか！ 考えてみよう

にぼ 煮干しについて

①煮干しの日は何月何日でしょうか？

②煮干しは何という魚からつくるのでしょうか？

③あぶらが多い煮干しと少ない煮干し、
どちらがおいしいでしょう？

④日本で一番煮干しを生産している都道府県は
どこでしょう？

にぼ と かた 煮干しのだしの取り方

500mlのペットボトルに煮干しを約5g（6cmほどの煮干し5本）を
あたま ないそう ひとばんつ
頭と内臓をとらないで一晩漬けておきます。ただそれだけです。

1ℓ（1000ml）のペットボトルは10本の煮干しでOKです。

ぜ ひため
是非試してください！

すば しょうひん あじ ぶか おい みそしる たの
素晴らしく上品で味わい深い美味しい味噌汁が楽しめます。

