

# 外来魚クッキング

## 活動のねらい

- 外来魚を調理する体験を通して、琵琶湖に生息する魚について、興味・関心を深める。

【時 期】 4月～11月

【場 所】 近江舞子・沖島 他

【時 間】 2時間

【準備物】 ●捕獲したブルーギル・ブラックバス（比較的大きいもの）  
●メニューによる必要調理材料 ●調理場所の確保

## 主な活動の流れ

事前学習

- 図鑑やインターネットで、琵琶湖の魚を調べる。
- 外来魚の調理方法について、学習する。

「キャッチ アンド イート」に挑戦してみよう！

フローティングスクール

- ① 航海1日目もしくは事前に、えり・地引き網・投網・釣りなどの方法で外来魚を捕獲する。
- ② 捕獲した外来魚を3まいにおろす。
- ③ それぞれのグループの調理方法で料理する。
- ④ 外来魚の料理を試食する。

事後学習

- ワークシートを使って学習のまとめをする。
- 外来魚の問題について、学校で発表会をする。

