

イワシの丸干しの解剖

理科の「ヒトと動物の体」の学習で魚の解剖をしました。一昔、いや30年くらい前まではカエルやフナの解剖の授業がありました。

今回はイワシの丸干しをつかって魚の体のしくみを見てみました。丸干しを使うことで

入手しやすい。

特別な器具がいらない。

後始末が簡単。

いやがらずにできる。

と言うメリットがあります。

前日【出張】に行くときに火菊美台のプライスカットに買い出しに行きました。5尾398円のイワシの丸干しを1パックと一回り小さいイワシのひものを1パック買い、家庭科室での授業に備えました。



初めは包丁を使って3枚におろすようにしていきます。半身を切り取ると今度ははさみを使い、下あごを切り取り、えらを観察します。今まで「えら

ぶた」を「えら」だと思っていた人が多く、初めて見る本当のえらの姿にややびっくりでした。

次にえらの下にある心臓を取り出します。これは黒っぽい固まりのようになっていました。「死んで酸素が無くなったから黒いんだね。」

そのあと消化管と浮き袋を取り出しました。



でもそのあとの家庭科室とみんなの手とはさみは一日中生臭さがとれませんでした。

わらび餅の怪

同じ理科の時間にわらび餅を使いました。片方にはきな粉をかけ、もう片方には胃腸薬を粉にしてかけました。

すると、帰りの会の時には片方のわらび餅がどろどろと溶け始めたのです。どうして？

