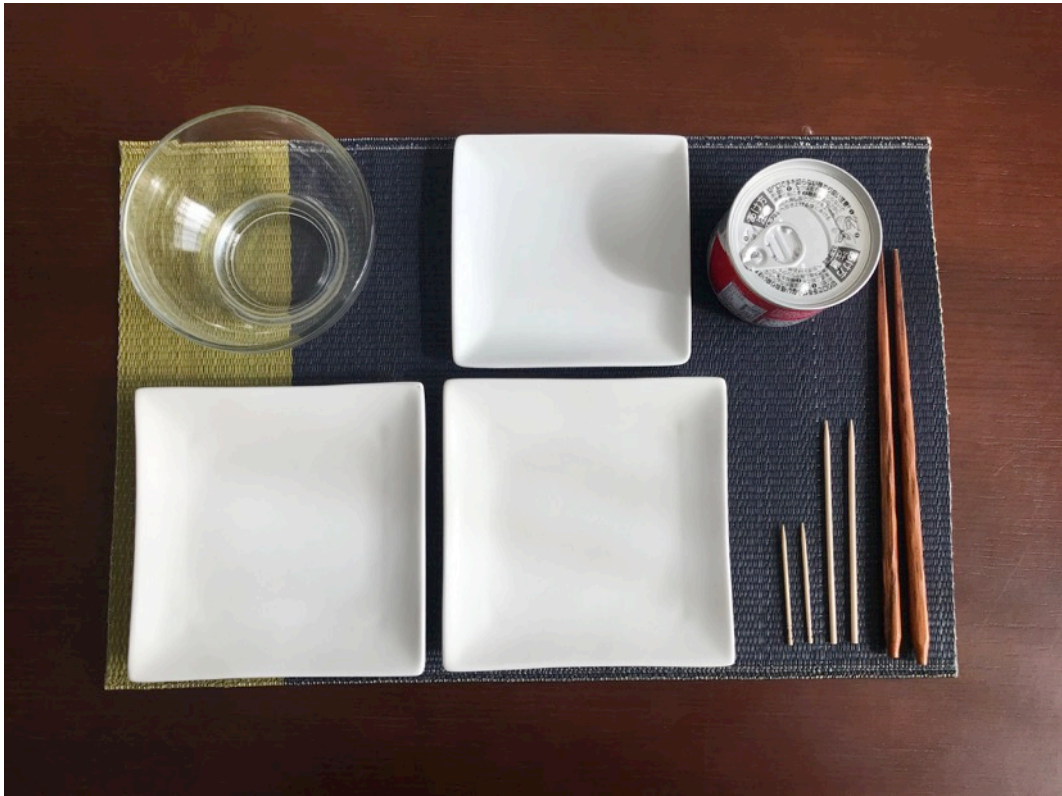


# おうちミュージアム「サバ缶の骨を発掘しよう！！」

## 1. 必要な道具

- ・サバの缶詰（骨が入っているもの）、
- ・おはし、竹ぐし、つまようじ など
- ・お皿（3枚くらい）、ボウル



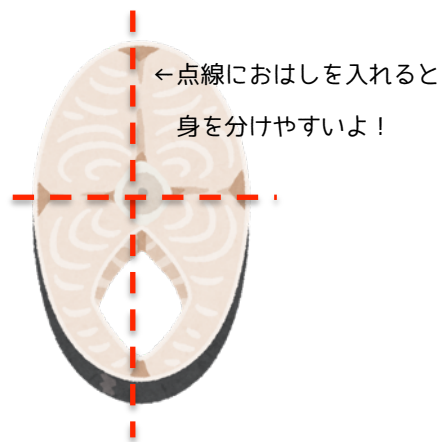
## 2. 発掘の方法

- 1) 手をキレイに洗う。
- 2) 缶詰の中身をお皿に出す。（缶のフチで手を切らないように注意！）
- 3) しんちょうに身をほぐして、骨を発掘する。
- 4) 発掘した骨を水ですすいでキレイにする。
- 5) 発掘した骨を観察する（次のページのワークシートをやってみよう！）
- 6) 命をわけてくれたサバに感謝して、身と骨もぜ～んぶ美味しく食べよう！（おすすめレシピも参考にしね！！）

①缶詰の中身をお皿に出す。



②おはしで魚の身を大きめに分ける。



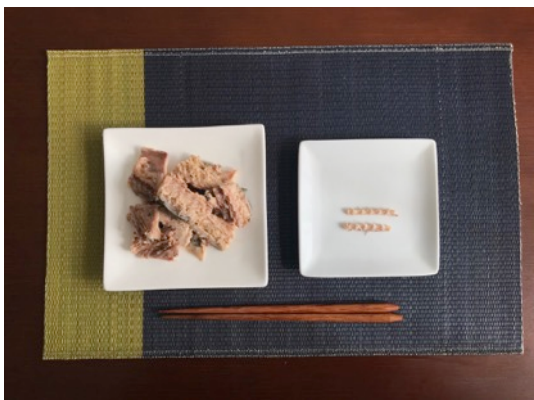
③骨が見ついたら...



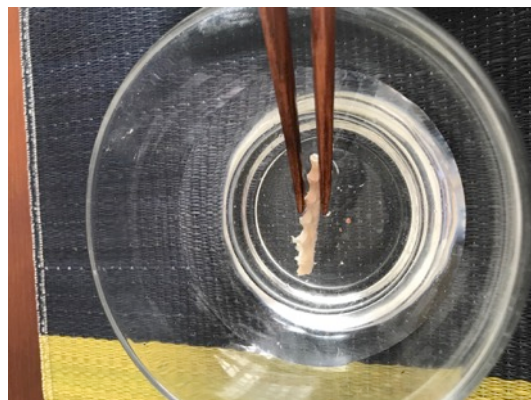
④竹ぐしを使って骨を掘り出す。



⑤掘り出した骨と身をわける。



⑥水で骨を洗う(こわれないように!)



⑦上手に掘ると、骨はつながっているよ。一つずつに分解してみよう。

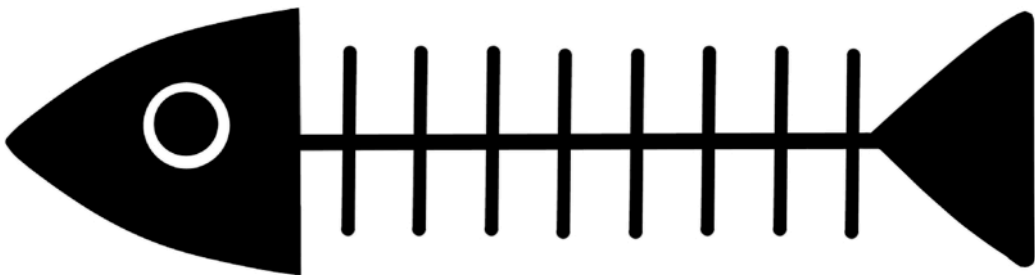


### 3. 調べる

・一つの缶詰の中から、何個の骨が発掘できたかな？

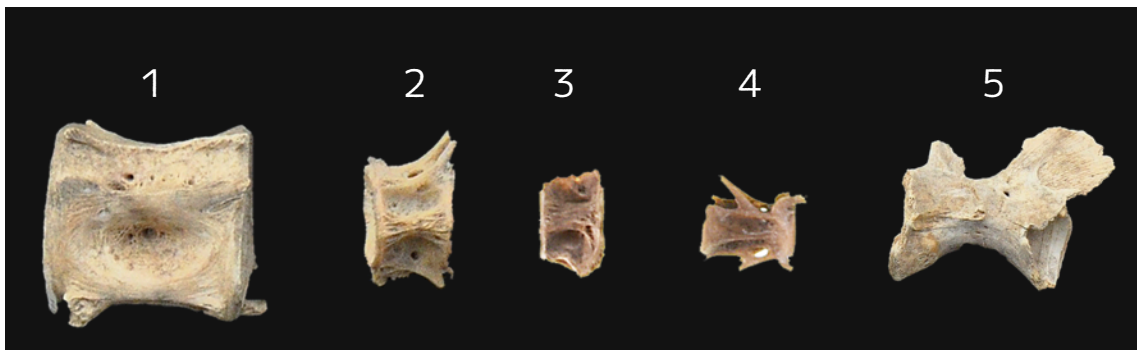
・発掘した骨を、よ〜く観察して、スケッチしてみよう！

・発掘した骨は、どの部分の骨かな？



・サバの骨はどれかな？

下の写真は、今から 6,000 年も昔の縄文時代の遺跡から出土した魚の骨です。  
自分が発掘した骨をヒントに、サバの骨を探してみよう！



今度は焼き魚や煮魚にも挑戦してみよう！  
上手に食べるとキレイに骨が出てくるよ！

1: 頭骨 2: 背骨 3: 肋骨 4: 尾骨 5: 尾椎

サバの骨はどれかな？の答え