

平成22年12月20日

第19号

# 大橋川出張所便り

～本庄水辺の楽校編～

松江市立本庄小学校より提供いただいた、「水辺の楽校」に関する記事  
を紹介します！！

出典：「松江市立本庄小学校 校長室だよりNo.21」より

① うなぎ漁(ぽっぽづけ)の見学



② 中海でとれる魚の勉強



～担当者より～

晩秋から初冬となり寒くなってきていますが、冬の中海での活動も行われているようです。

中海の天然ウナギを食べてみたいところです。（相当、美味のようです）

## ① うなぎ漁(ぽっぽづけ)の見学

(松江市立本庄小学校 校長室だより No.21)

11月18日(木)、安達勇治さんにお世話になり、ぽっぽづけによるうなぎ漁を見学させていただきました。

竹筒の中には、カニが入っていたり、ハゼ(ゴズ)が入っていたりして、子ども達は次はなにが入っているだろうと、胸をわくわくさせながら竹筒が引き上げられるのを見守っていました。

ウナギが入っていたときには拍手です。

ウナギは岩場の藻が生えているところに住んでいるよ、と教えてもらいました。

水が澄んでいて、底までよく見えました。



### ※ ぽっぽづけ

昔からこの地域で行われている漁法で、長いひもに竹筒をつけて海底に沈めておいて、うなぎを入らせて捕るものです。

～ 以上 ～

## ② 中海で捕れる魚(三代鮮魚店さんの見学)

(松江市立本庄小学校 校長室だより No.21)

11月18日(木)、1年生は生活科の勉強で三代鮮魚店さんを訪問し、お店の中の様子(設備や魚)や働いておられる方の様子など勉強させていただきました。

セイゴがたくさん水揚げされていましたが、子ども達のために水槽にうなぎや鯛なども生かしておいてくださって、子ども達はめずらしい魚に目を輝かせていました。

中海は、魚が食べるえさが豊富だったり藻が繁茂していたり、また、海水と真水がいっしょになる汽水湖ということもあって魚がたくさんいるという話を聞きました。



～ 以上 ～