

魚つかみ

スクールキャンプ場内の池に放流された魚を捕まえ、調理して食べる。命ある生き物を直接調理し食することで、生命の大切さと自然の恵みに対する感謝の気持ちを育むことができる。

場 所	スクールキャンプ場魚つかみ場、炊さん場他
対 象 学 年	小学4年生以上（小さい子でも大人同伴であれば可）
所 要 時 間	2時間30分
実施可能期間	5月～10月
料 金	ニジマス 330円 イワナ 430円 炭代1,660円（1かまど約25匹分）
所で準備する物	魚、炭、金串、包丁、塩、串立て、U字溝、ロストル、火ばさみ、うちわ、ガスボンベ、ゴミバケツ、ゴミ袋、ざる、バケツ、手洗洗剤、スポンジたわし
団体準備物	【団体】ふきん 【個人】軍手（綿100%イボ無し）、ぬれてもかまわない履き物



実施要領

【準備】

- ① 包丁や串などの用具をメインロッジから運ぶ。
- ② 炊さん場にあるU字溝、ロストルを運ぶ。
- ③ バーナーで炭火をおこしておく。

【作り方】

- ① つかまえる
 - ・軍手をはめて池の中に入り、魚をつかまえる。
 - ・両手でつかんで炊さん場まで運ぶ。
※目を押さえて暗くするとおとなしくなる。
- ② さばく
 - ・包丁で腹をさいて、内臓（はらわた）を取り出し、血合いをきれいに洗い落とす。
 - ・串にさして、塩をふる。
（塩の容器をぬらさないように気を付ける。）
- ③ 焼く
 - ・表、裏各20分程度炭火で焼く。（40分～）串に書かれた、自分の番号を覚えておく。
- ④ 食べる
 - ・塩を加減しながら食べる。



【後片付け】

- ① 食べ終わったら、串を洗いをふき取り、職員の点検を受けて返却する。
- ② 用具をメインロッジに戻し、U字溝やロストルを片付ける。
- ③ 炊さん場を掃除する。（洗い場の排水溝、テーブルなども）

<留意点>

※20匹以上の注文より活動ができます。

※雨天時も活動可能です。

※活動開始時刻は10時30分過ぎにしか設定できません。