

# 寄島の魅力を発信しよう！

令和2年度寄島小学校5年生 総合的な学習の時間

( 海の幸 ) グループ

瀬戸内海に面した寄島町は、漁業が盛んです。特に、底引き網漁が盛んです。寄島でよくとれる魚介類を紹介します。



これは牡蠣（かき）です。寄島の牡蠣は有名で、とても美味しいです。



寄島といえば、ガザミが有名です。寄島には、ガザミを形どった銅像もあります。ガザミの色は保護色です。



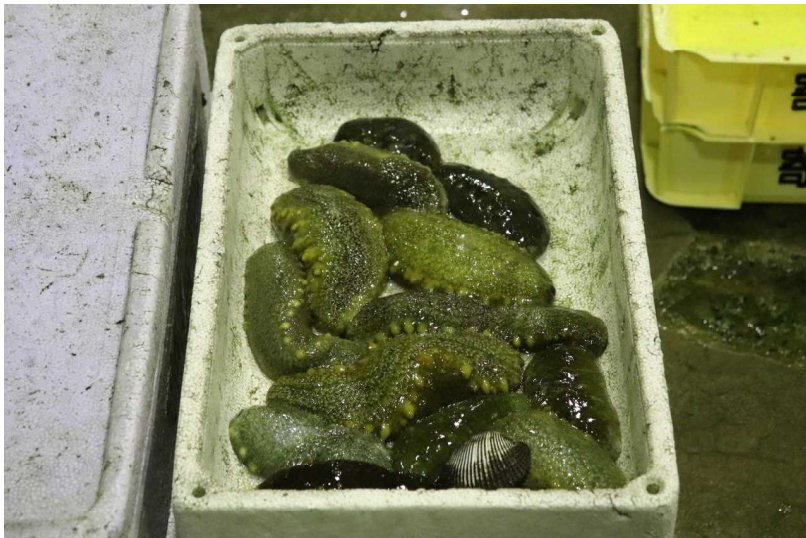
これはシャコです。  
今年はとれる量が少ないそうです。



これはたこです。おいしそうですね。

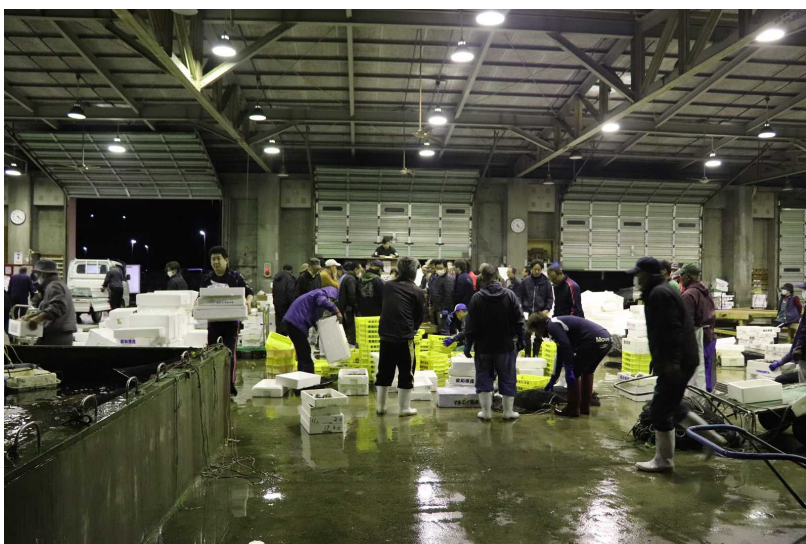


これは、えびです。たくさんいますね。



これは、ナマコです。ナマコは、かたいです。ぼくは、苦手です。

ほかに、おこぜ・べら、などがよくとれるそうです。



寄島漁港では、朝早くから、たくさんの方が働いています。これは、競り（せり）をしている写真です。



そして、このようにして、売られています。



寄島は、小学生でも、魚が好きな人が多いです。ぼくも、魚が好きです。



これは、「よりしま 海と魚の祭典」で売られている「煮たこ」です。ぼくは、食べたことがありません。おいしそうなので食べたいです。

## 牡蠣（かき）



これは「かきいかだ」です。とても大きいです。かきのあかちゃんを、いかだの下につるしているところです。5月ごろにつるし、11月までつるしておくで、かきができます。

ぼくは、お父さんがかきの養殖をしているので、船にたまに乗っていました。かきが落ちていないか見るのを手伝いました。



これは、船です。1つのかき工場（こうば）に、船がいくつかあります。この船を使って、かきいかだに行きます。この船は、よく使います。



これは、3年生がいかだの沖出しを見学に行った時の写真です。ぼくたちも3年生の時に行きました。



これは、かきのからです。このからを開けると、かきの身があります。おいしいです。

寄島の海の幸を、みなさんぜひ味わってください。

【参考】「わたしたちの浅口市」

※許可をとって、高田英治さん（笠岡市）撮影の写真の一部使用