アマゴつかみの流れ

（指導者用）

○用意するもの

・アクアシューズもしくは濡れてもいい靴（任意）・濡れてもいい服（体操服など）・足ふきタオル
・ふきん（串用）・木炭（購入可）
＊食塩、ガスバーナー、チムニースターター、うちわは自然の家事務所で貸出します。

○事前準備

炊飯棟（基本Ｅ棟）にＵ字溝をセットします。チムニースターターで木炭に着火したら、Ｕ字溝に移し、木炭を足してしっかりと火をおこします。（焼く３０分前には火をおこしはじめましょう）
バーベキュー用串（人数分）とトレーを出します。タライは人工池に運んでおきます。
（食器保管庫）　（炊飯棟　機材庫）　（炊飯棟Ｅ棟機材庫または炊飯棟流し）

○手順

①人工池の周囲に集合し、活動の流れや魚のつかまえかた、串の扱い等の説明をします。
②クラスごとに人工池の中に入り魚をつかまえます。魚をタライにいれ、池から上がります。

③つかまえた魚は指定の炊飯棟の流しできれいに洗います。
魚卵アレルギー等で内臓をとって食べる場合は、
お腹に包丁を入れ内臓をとり出し、きれいに洗います。
（必ず教師又は団体責任者が行うようにしてください。）

④バーベキュー用の串を魚の口から尻尾にむけてまっすぐに刺します。
この時に串が途中からはみ出ないように注意します。
また、串の先がとがっているのでケガをしないよう気をつけて
刺しましょう。

⑤串の中央に魚がくるように刺せたら、塩を適量ふりかけます。

⑥魚が直接Ｕ字溝に触れないように置いて、焼きます。
炭が完全燃焼し、十分な火力があると３０～４０分で
焼きあがります。
（教師又は団体責任者が必ず焼き上がりの確認を行ってください。）

⑦食べ終わったら、串に残っている食べ残しをゴミ袋に入れ、クレンザーとスコッチブライトできれいに汚れを落とし、しっかり洗います。
串が洗えたら持参したふきんで水気を拭き取り、器材点検を受けて食器保管庫に片付けます。
Ｕ字溝は冷めてから片付けましょう。

西宮市立山東自然の家

2023. 2