

マスのつかみどり・ますの塩焼きの作り方

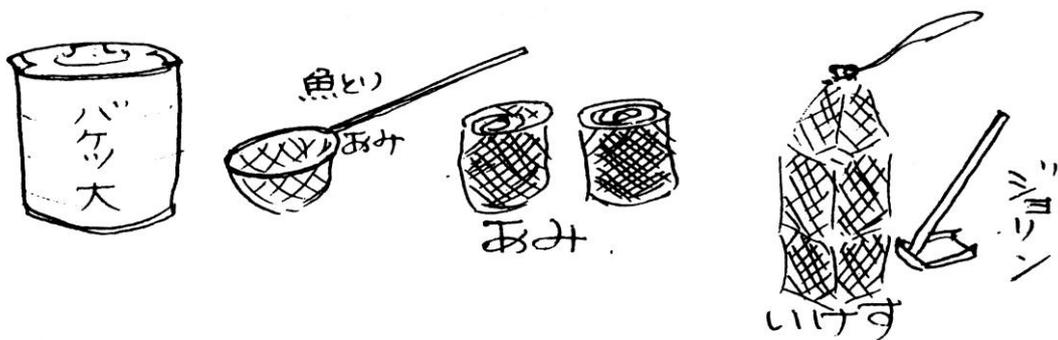
桐生川の水遊び場を使って『ますのつかみ取り』体験をしてから、ますの塩焼き作りをする活動例です。

マスのつかみどり

○準備…生きている「マス」 …当センター近くの釣り堀に前もって予約しておきます。

川に入れる履き物 …けが防止のために、必ず履かせてください。

道具・用具 …あみ2巻、ジョリン2つ、魚取りあみ1つ、いけす1つ、バケツ1つ(当センターにあります。)



1、事前に川の状態をつかんでおきます。

(水量、流れの形)

2、場づくりに必要な用具を準備します。

(所員に申し出てください。)

3、つかみ場をつくります。

・活動開始の30分以上前までに作る。

・参加者に合った深さと広さで作る。

・あみの張り方に気をつける。

(魚が逃げないように)

4、マスを取りに行き、魚をいけすに

入れて川の水に慣れさせる。

5、魚取りあみで、いけすからつかみ場

に移して始めます。



6、後かたづけは、忘れ物がないように道具をすべて所員に返却してください。

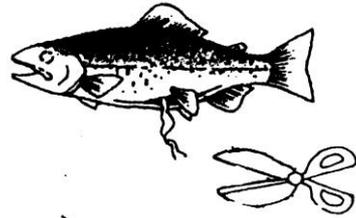
7、魚を炊事棟に運んで、『マスの塩焼き』を作ります。

ますの塩焼き

○準備…ます、塩、竹串、はさみ、皿、ビニル袋(わたを入れる)、炭

わたとりの方法はいくつかありますが、当センターではハサミを使ったやり方お勧めします。

- 1、ハサミを肛門に入れて、そのままお腹を胸びれあたりまで裂きます。
(その他に、切り出しナイフを使ったり、割り箸を使ったりする方法もあります。)



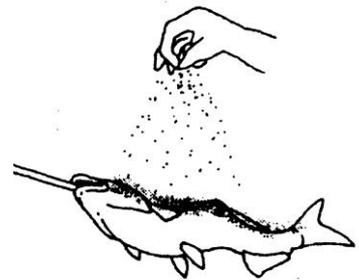
- 2、内臓と血合いをとって、お腹の中をよく洗います。



- 3、魚の目から串を刺します。串がしっかりと肉をとらえるように左右にくねらせながら刺します。



- 4、塩をふる。頭、ひれ、尾にはたっぷりと化粧塩をします。



- 5、ます焼き場の砂に串を突き刺し、時々裏返しながらじっくりと焼きます。

