

ふしぎしんぶん

第176号

2016年
3月号

さかなの たべかたの ふしぎ

ひなまつりは たのし

きょうは、三がつ三か、おひなまつりです。

みいこちゃん、おかあさんとちらしずしをつくっています。

「おかあさん、このおさかななあに？」

「こだいよ、ちいさい タイ。

しおを ふってから、すに つけて、ちらしずしの ぐに するのよ。これは 『すじめ』という

おさかなの りょうりの ほうほうよ。」

すると、 およばれていた りんくんが ききました。

「へえー、おさしみは、おさかなを きったのを そのまま たべるのに、 どうして、わざわざおすに つけるの??」

「わっ、 りんくん、 するどいしつもん!」と、みいこちゃんは



おどろきです。

やはり およばれていた うさこせんせい、 しおと おすの やくめを おしえてくださいました。

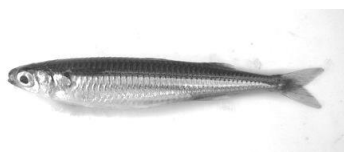
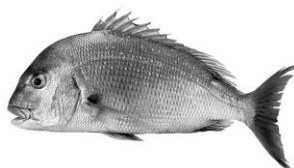
「ちらしずしは、にほんの むかしからの 物ですね。 れいぞうこがなかった むかしは、 とれたさかなを とっておく ときにいたまないように するために、しおを ふりました。 くさりやすくなる よぶんな みずを だすためです。 そして すに つけてさかなを ばいきんから まもるように したのですね。 もちろん、おいしくも なりますね。」と、やさしく おしえて くださいました。

「わたしは、もうすぐ そつえんだけど、 りんくんが いるから、ふしぎしんぶんは あんしんね。」(みんなで)「これから よろしくおねがいします。」

かんたん？ いがい？ ためしてみよう！

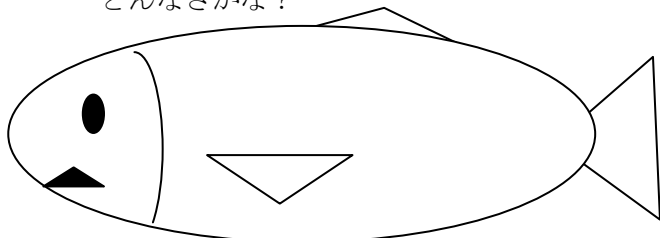
どうやって おさかなを たべるかな？ なまで ない ほうほうは？

おさかなを いたまないように する
おいしい ほうほうを さがしてみよう。
スーパーマーケットに いくのも いいね。
ひもの、
みそづけ
かすづけ
かんづめも・・・いろいろあるね。
ほかにも まだ あるかな？

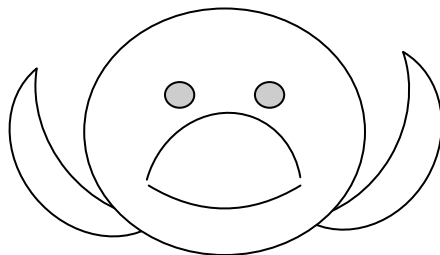


クイズコーナー

① せかいで いちばん おおきな
さかなは
どんなさかな？

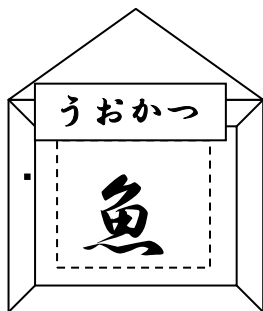


② せかいで いちばん
おさかなを
よく たべる
くには どこ？



しんせんな おさかななら
うおかつ”

たいに ひらめ
かつおに まぐろ
あじや いわし
えびや かいも・・・
みいこちゃんのおうちも、
ごひいきです。



みんなが みつけた ふしぎ

(友だちが むこうに
行ってしまったとき)
あつちに 「いっぴき」

いっちゃった！

ちがうよ、「ひとり」 だよ。

(年少と年中。)

みんなも みつけた
ふしぎ おしえてね

塩を振る、酢をかける

九月号でもご紹介したように、細胞膜のような膜を半透膜と言います。これは水分子くらい小さいと通るけれども、特定の大きさ以上の分子は通さないまくです。例えば、真水と食塩水のように、濃度が違う水溶液がこの膜を挟んであると、浸透圧により、もっぱら穴を通れる大きさの分子の水、つまり水分が食塩水側に移動していきます。塩の分子は穴を通れないので、移動しません。濃度の差が大きい程、水はどんどん濃度の高い食塩水の方へ移動し、平衡状態に達するまでそれは続きます。もちろん、溶けているのが食塩でなくとも、他の物質でも同様です。

生き物の細胞の内部には何らかの物質が溶けた液があるのですが、その細胞の外にもっと濃い液がやってくると、細胞内の水分は外に出て行ってしまいます。逆に、外側が水になると、細胞内に水分が入っていきます。そうやって、細胞は内外の物質との濃度差を利用して、水分量を調整しています。

食物も元はと言えば生き物ですから、塩漬けや砂糖漬けをすると、水分が外に出ていきますが、普通の状態より遥かに濃い塩分や砂糖分がやってくるので、やがて細胞の膜が壊れ、塩味や砂糖味が食べ物の中に入って来ます。

このように全体が濃い味になった食べ物では、腐敗の原因になるような菌は繁殖できません。菌自身の細胞からも水分が吸い出されることになるので、死滅してしまいます。

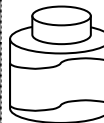
さて、貯蔵の目的ではなくとも、塩をふって魚の水分をちよっと減らし、菌ごたえやうまみを濃縮して食べると美味しいものです。

みいちゃんのお家のおひな様ではちらし寿司の御馳走に、小鯛に塩を振ってから昆布しめたものが登場しました。ちらし寿司のトッピングはおうちによってさまざまでしょう。穴子の千切り、酢で締めた小エビ、錦糸卵、デンプ、そぼろ、桜えび、煮含めた油揚げの千切り・・・まだまだありそうです。



混ぜ込む具も様々。干し椎茸、人參、筍、蓮根等といった具を味付けて作るときは多めに作って、それこそ貯蔵しておきましよう。市販のちらし寿司のもとを買うより我が家の味になりますから。その際は、ここまでのお話の食品貯蔵の知恵を駆使。まず、保存用の空き瓶と蓋を煮沸消毒。まだ熱めの瓶に、さっと味を煮含めた熱めの具を汁ごと入れて蓋をする(具は完全に火が通っていない固めでも平気)。この際やけどしない程度の熱さに冷めるまで待った方が安全。その瓶をジャムと同じように、湯煎で沸騰後二十分。

また、あとで酢を混ぜるのが面倒な方は、ちゃんと火を通して味付きの具を作ったら、具を三杯酢と合わせてから、煮沸したビンに入れて蓋をしてそのまま保存。酢が効いていますから腐敗しません。あとは、食べるときにご飯に混ぜるだけ。新たに三杯酢を少し追加すると、味が引き締まるはずですよ。



いずれも冷蔵庫に入れれば相当もちます。常温でも冷暗所なら1、2ヶ月は全く平気。

子供が見つけた不思議・ミニ解説

言葉というものは環境を背景にしています。日本語には数える時、個、匹、本、枚等と言った、対象によって違う助数詞がたくさんあり、それがほとんどない言語の国の人から、どうやって区別するのかと良く聞かれました。日本語の勉強はそこが難しいとも…。実は私たちにも複雑で、例えば「本」だけでどんなものに使えるのかを書いたら、書籍が一冊できます。(「みんなで作る1本の辞書」(福音館)が楽しい。)子ども達も時々使い間違えをします。経験が重なる程、助数詞は正しく使えるようになり、豊富になっていきます。複数、異年齢が混ざって遊ぶ機会は昔より遥かに減って物のやり取りや、合図などで様々な対象を数えて遊ぶことも減り、助数詞を耳にする機会もその分少なくなっているかもしれない。様々な数えの場面なるべく大人が正確な助数詞を付けて耳になじませてあげるのが大切なことでしょう。

三学期の終わり

今年度が終わり、一段階段を登る春がやって来ました。ご卒業、ご進級おめでとうございます。か(観察力)・こ(好奇心)・たん(探究心)は人生の様々な場面で自身を前向きにしてくれる合言葉。どうぞこれからもふしぎを見つける目と、ふしぎを察知する感性を失わないでぐんぐん大きくなってください。どうぞ、皆様お元気で！ふしぎ新聞は皆様からのふしぎを元にできております。無料でダウンロード可。少しばかり更新が遅れますがお許しを！紙面でお読みになりたい場合は、一年間(11回)の1100円を定額小為替か小額切手でお願ひしています(3部まで同封可) URL: science-with-mama.com

発行: ママとサイエンス 代表者: 田中幸・結城千代子 メインイラスト: たまたろ

問い合わせ先: 〒182-0012 東京都調布市深大寺東町6-16-23 結城

連載 よみきかせ ふしぎストーリー

シヤケの来る川 ⑧ ふたば幼稚園のお話

川の面がキラキラと輝いています。小学生のお兄さんとお姉さんが五人、それぞれ青いバケツを持って川に近づきました。そこに鮭の稚魚が入っているのです。バケツには水が少し入っていて、水の中には稚魚が泳いでいます。シヤケは少し大きなメダカみたいに見えました。一人のお兄さんがバケツを斜めにする、流れ落ちる水と一緒に、稚魚たちが川の中に滑り込んでいきました。

銀色に、きらりきらりと光りながら、すぐ流れの中に見えなくなっていくます。

他のお兄さんやお姉さんも、真似をしてバケツを傾けます。次々に銀色の稚魚が旅立っていきました。

みうちやんたち幼稚園のお友達、いつの間にかみんな声に合わせて、

「がんばれえ、シヤケちゃん、がんばれえ」と応援していました。

シヤケの旅立ちを見送ったみうちやんたちは、歩いて幼稚園に帰りました。

ひなまつり

誕生日が雛祭りの翌日の私は、幼い頃、雛祭りの飾りやお食事が自分の誕生日だと思っておりました。人形達を覆う薄紙をはがし、雛壇に一つずつのせて飾り付ける

わくわくした気持ちは今でも鮮明に蘇ります。旧で祝えば4月まで飾っておけると聞いて片付けるのをやめて

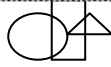
今日は遠足のようにたくさん歩いて大変でしたが、誰も疲れたとは言いませんでした。だって、小さな小さなシヤケちゃんはこれからずっと遠くまで、海の旅をしていくのです。それを「がんばれ！」と見送った後ですもの。みうちやんたちだって、弱音を吐いてはいられません。幼稚園に帰り着くと、今日は特別におやつをいただきました。シヤケの旅立ち祝いです。おせんべいとクッキーが一つずつ。まき子先生が煮出してくださった番茶はとてもよい香りです。テーブルを囲んでみんなとても美味しそう。それもそのはず、今日はずいぶん長く歩いたのですから、お腹も空くはずですよ。秋になったら、前に旅に出て行ったシヤケの子ども達が大きくなって帰って来ます。「ぜったいに、見に行こうね。」ちあきちゃんが宣言すると、クッキーを頬張りながら、皆口々に「いくいく」といいました。「ちゃんと、連れて行ってあげますよ。」園長先生はにこにこ微笑んで、固く約束をしてくださいました。(おしまい)

もらったり、白酒を飲み過ぎて真っ赤になったり、浮かんできた断片は、華やかな春を象徴する雛祭りの喜びばかりです。ゆったりした時間が流れていた頃、日本の風習や遊びは、今の世には手間はかかる割に単純で刺激が少ないものに感じられます。ですが、日々の中に少し時間をとって、春の訪れをこ

今月の話題より

ちょっと変わった絵本の楽しみ方

お雛祭り、ひなあられや白酒はいろいろあるのですが、ちらしずしとなると見つかりません。そこでひな祭りの絵本。「みるなのくら」(福音館) 日本民話には見てはいけない...という蔵や座敷を、つい見してしまうお話が多くあります。禁を破ると4それまでの立派な屋敷が消えて、たいていが何もない場所に取り残されている自分に気が付いて終わります。みるなのくらの3の蔵にはひな祭りの様子が描かれています。食べているのは...残念、ひなあられでした。「もりのひなまつり」(同) お雛様がネズミの子供を寿いで森で大活躍する珍しいお話。頑張りすぎて汚れてしまったお雛様たちのしょげた顔は、この絵本でなければ見られません。だって、お雛様と言えば、



いつも上品できれいな顔で動かないものですね。このお話のごちそうはネズミが主役なので、残念ながらちらしずしではなさそうです。「はるよこい」(同) こちらもお雛様が森で宴。でも、もしかしたら、ももこちゃんの夢かもしれません。まったく甘い白酒がおいしそう。こよみともだち」(同) こよみの家が12件。それぞれ一人で済んでいたけれど、一人のお祝いはさみしいと、一月さんが2月さんのところに遊びに行きます。豪華なごちそうに袴の一月さん、雪だるまの2月さんにびっくり。三月さんはひなの節句だけあって愛らしいお姫様です。ちなみに、1月さんのお料理に酢を使っていそうなものが。三月さんには巻きずしらしきものも。「三月ひなのつき」(同) 読み聞かせで年長向きでしょうか。昭和の生活が背景にあるよし子とお母さんのお雛様の物語です。

クイズ解答 1) 平均体長11mのジンベイザメ、大きな卵はラグビーボールくらいある。 2) ひとりあたりではモルディブ、日本は6位