

かいぼう 煮干しの解剖 (高学年)

〇年〇組 ○〇〇〇

<はじめに>

図書館で、『煮干しの解剖教室』という本を見ました。煮干しは身近にあるので、魚のからだのしくみを調べようと思いました。

<用意するもの>

煮干し(カタクチイワシ 大きめのもの) 白い紙 つまようじ ピンセット むしめがね

<やりかた>

① 煮干しの頭を胴体からはずす。



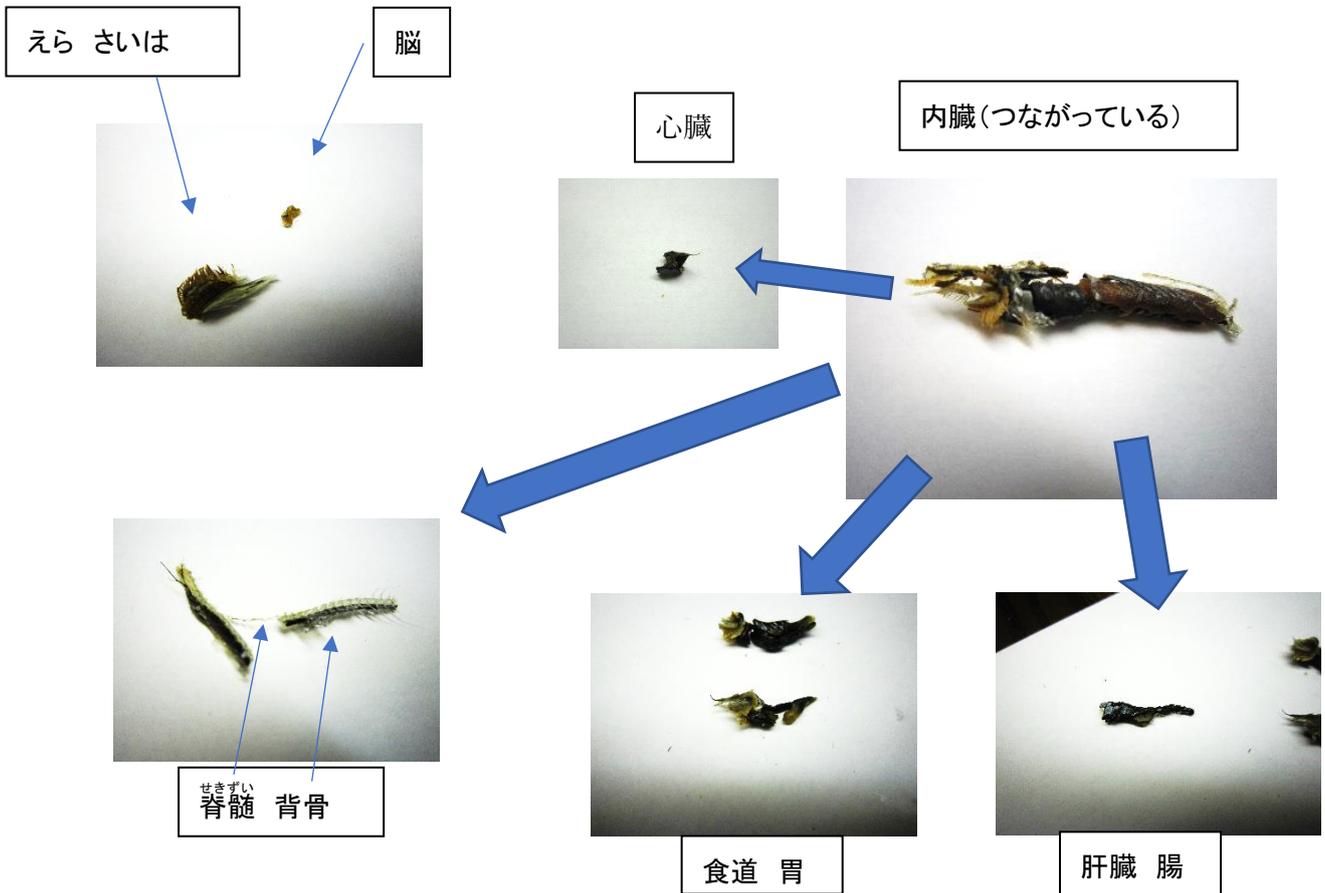
② 頭を2つにわける



③ 胴体を2つにわける



④ 内臓をとりだし、分けていく。(内臓はわれやすいので、お湯につけて柔らかくしてから 取りだす)



<調べたこと>

それぞれの内臓のはたらき

心臓…血液を体全体におくるポンプの役目。

えら…水中の酸素をとりこむ。

さいは…えさをこしとる。

脳…体の司令塔。たくさんの神経とつながっている。

背骨、^{せきずい}脊髄…体全体を使って泳ぐ。脊髄は脳から続いている神経。

食道、胃…食べたものを通し、細かくする。

肝臓、腸…養分を取り込んだり、たくわえたりする。

<まとめ>

・煮干しを解剖するのは小さくてやりにくかったけれど、いろんな内臓をとりだして、観察することができた。煮干しになる前のカタクチイワシが、海の中でえさを食べたり、泳いだりして生きていたことが分かった。

・小さな魚でも人間と同じような内臓があり、からだのしくみも似ていることが分かった。

・魚について、種類や海でのくらしなどもっと調べてみようと思う。

<参考にした本>

・『煮干しの解剖教室』 小林 眞理子/著 仮説社

・『学研の図鑑 魚』 安部 義孝/著 学研

・『小学館の図鑑 NEO 魚』 井田 齊/著 小学館