

品名 つった魚を剥製にしたい!  
・マグロの歯の標本

つった魚を剥製にしたい!!

マグロの歯の標本

# 日 次

はくせい  
剥製

- ・きっかけ
  - ・剥製とは
  - ・準備するもの
  - ・手川貞
  - ・魚料理
  - ・剥製の写真
  - ・まとめと感想
- マグロの歯の標本
- ・きっかけ
  - ・手川貞
  - ・結果
  - ・まとめと感想

きっか(ナ)

きっかくひょうほん

3年のとき歯の骨格標本に  
チャレンジしました。今度は自分が  
釣った魚をまるごと保存する方法はないのか  
調べてみて「剥製」のことを学びました。  
むずかしいところがアタリで、お母さんと一緒に  
一緒に挑戦してみました。

剥製とは

身や内臓、骨などを取りだし、くされないように  
して、生きているときの形になるように中にわたなびき  
つめたもの

左 キジハタ

右 け



## 準備するもの

- ・釣った魚
- ・ほうちう
- ・キッチンハサミ
- ・バターナイフ(スプーンでもいい)
- ・アルコールえき
- ・紙巾ねれど(わたでもいい)
- ・ニス
- ・木工用ホシト
- ・ハケ
- ・糸巻の具
- ・クリアファイル
- ・クリップ
- ・つまようじなど
- ・キッチンペーパー

手順

①内臓を取りだす。

②背骨を切って皮と身をはがしていく。

③ハターナイフを使つて皮に残っている身をこそぎ取る。

④魚の皮を水で洗い流す。

⑤キッチンペーパーで水分をふきとる。

⑥アルコールえきに4日つけておく。

⑦中に糸化ねんじを入れる。

⑧ボンドで閉じる。

⑨ひれをクリアファイルとクリップで固定する。

⑩糸化ねんじがかわくまでかんそうさせる。

⑪目と石皮れた戸附を糸会の具でぬる。

⑫ニスをぬってかんそうさせる。

身を取った

ところ



アルコール液につけたところ



身の部分は調理して食べました。



キジハタのさしみ

くせがない

甘くて味がしきり

した。

めちゃめちゃいい!



アラカブのみそ汁

骨も一緒に煮たら

だしがすこく出た。

いつもみそ汁より

やさしい味がする。



行のフィッシュバーガー

行をフライにして

タルタルソースをぬって

食べました。

おいしそう!オススメ

ハコフグは食べませんでした。



さわったりしてしけき  
するべとべとした  
あわのようなもの  
を出す。パクトキシン  
という毒です。

ほかのフグはテトロドキシン  
という強い毒をもって  
いるので「調理師免許  
がないと調理できない」

そうです。ハコフグはフグの仲間だけと「ほかのフグ」と  
ちがって皮ふが内側に毒はないですが、県によるとは  
免許がないと調理できないので食べませんでした。

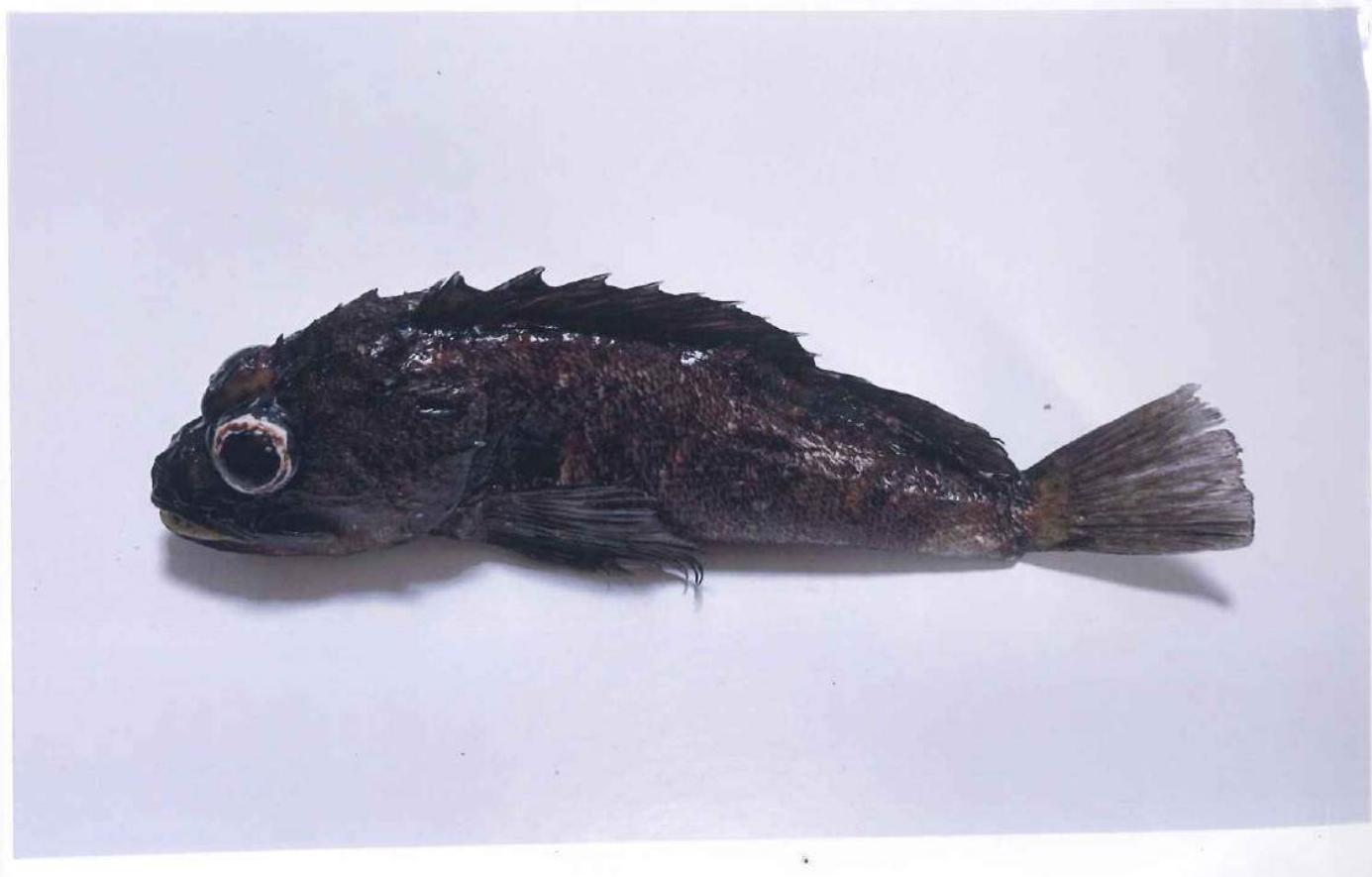


海で泳いでいる時はこんな色

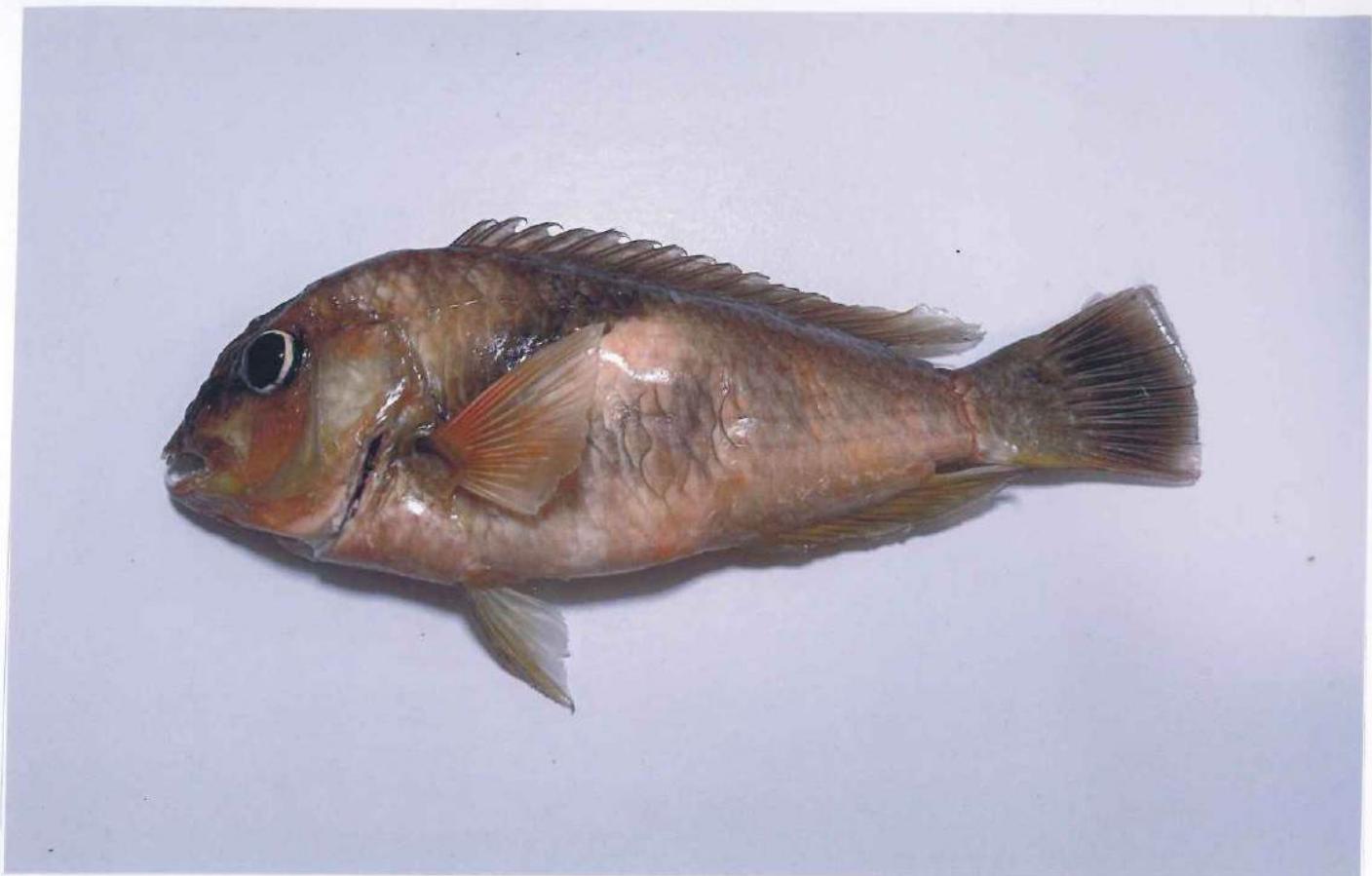
キジハタ



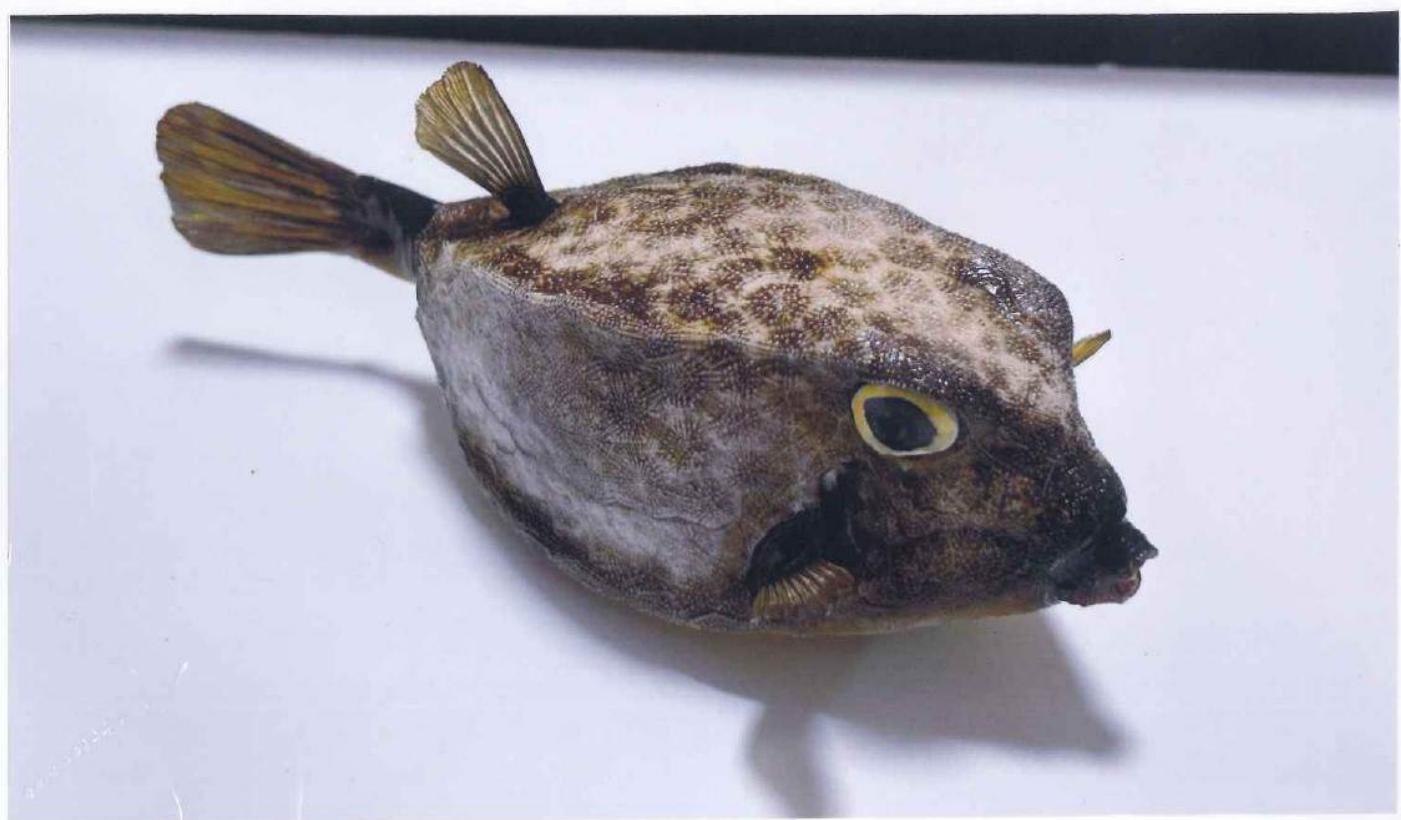
アラカツ



1 ラ・



ハコフグ



まとめ

むずかしかったところ

骨と身をとるところ

ねんどをつめて本物の形にするところ

ニスをぬるところ

ひれを固定するところ

目の色をぬるのところ

色をぬきすぎた。

感想

最初はむずかしそうと思ったけどできてしまった

です。身と骨をとるときに皮が破れてしまったり

とくにくがたりしたので、次に大きな魚がつれたとき

リベンジしたいです。あと、生きてる時の色

に近づくように

色づけにも

もうせんしたい  
です。



# きっかけ

スーパーで大きいマグロの頭が売っていたので

お母さんに買ってもらって歯を調べてみました。体は

2mくらいあったそうです。

頭だけでもこんなに大きい→

両手でぎりぎりもびくびく

重くてびっくりしました。

頭の骨の周りには、

身がぎゅうついていて

とてもおいしかったです。



歯はたくさんはえて

いるけど表には

あまりでていない。

こまかい歯がたくさん

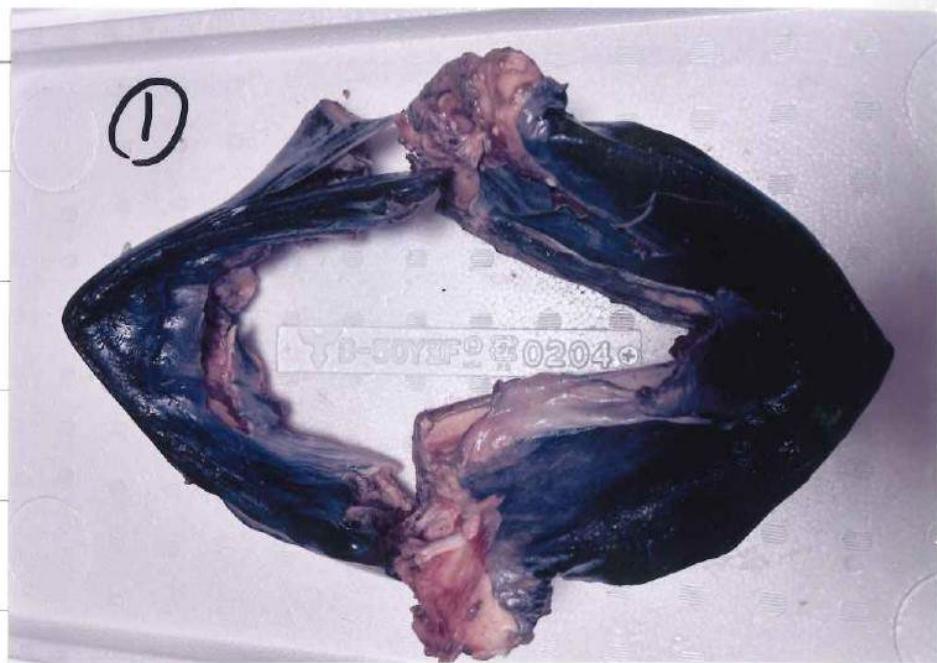
あって下はみんな

くらい。とかなります。



手順

- ①歯の部分を  
取り出す。
- ②弱火で煮る。
- ③肉をとりのぞく。
- ④じ光液につける。  
(油をぬくため)
- ⑤ひょう白たいにつける。
- ⑥かんそさせる。



マグロの歯を数えてみたら

上が65本

下が63本

歯がぬけてしまっている所もあるので、

80本すくいりあると思う。

今からはえてきるような 小けな歯もあるので

人間みたいにマグロの歯もはえかわっている

だ"と思う。体のわりに歯が小さいと思った。

人間の歯とちがう所は前歯よりおく歯まで形が全部

一糸者。思ったより歯がちがってないと思いました。



# まとめ

むずかしかったところ

歯をとるところ

ニスをぬるところ

せ、ちやくさいをつけて固定するところ

歯をかぞえるところ

感想

頭だけがこんなに大きいなんてびっくりしました。

歯の本数が一糸者じゃなかった所とかモヒックリしました。

ヒョウ白さいにつけたらへんしょくしてる所がいい  
ありました。とりのそく

とりのそく時歯が折れないようにしました。

マグロはほかの魚とくらべて歯の大きさがい  
だんとつに大きかったです。

歯の形が"とけ"とけでびっくりました。

すずきみたいにさすさうのほうの歯だと思いました。

次はまだやったことない魚の歯にちょうど  
したいです。