高松市生涯学習センター　生涯学習推進事業［センター利用促進事業］

「夏休みキッズチャレンジ
イリコモンスターをさがせ！」を開催しました

平成２３年７月２９日，香川県漁業協同組合連合会，社団法人　香川県水産振興協会，香川県農政水産部水産課の職員のみなさんを講師としてお迎えしました。

イリコは，カタクチイワシを塩水で煮て，乾燥させたものです。香川県観音寺市の伊吹島（いぶきじま）は，カタクチイワシの漁場と加工場が非常に近く，漁獲から加工までを網元が一貫して生産するため，新鮮で上質なイリコが作られることで全国的に有名です。

「伊吹いりこ」の特徴を学んだ後，イリコの選別をしました。イリコは，大きさによって銘柄が異なり，大きい方から大羽（おおば）・中羽（ちゅうば）・小羽（こば）・かえりというそうです。かえりよりちいさいものはちりめんです。

カタクチイワシ以外の生き物は，瀬戸内海でよく獲れる魚の写真と照らし合わせながら選別しました。ヒイラギ，サバ，タチウオ，イカなどが見つかりました。この中でもイカは，珍味として高価なのでイリコとは別に販売しているそうです。

また，イリコの解剖にも挑戦しました。イリコを背の部分から割り，目（水晶体）・脳・背骨・筋肉・えらとさいは・心臓・肝臓・胃・卵巣（たまご）または精巣（しらこ）に分けました。人間と同じ臓器がたくさんありますが，肺がなく，えらがあるのが大きな特徴です。

この他，カルシウムやビタミンが豊富なイリコのおいしい食べ方についても教えていただき，香川県の特産品イリコの良さを身近に感じられる絶好の機会となりました。