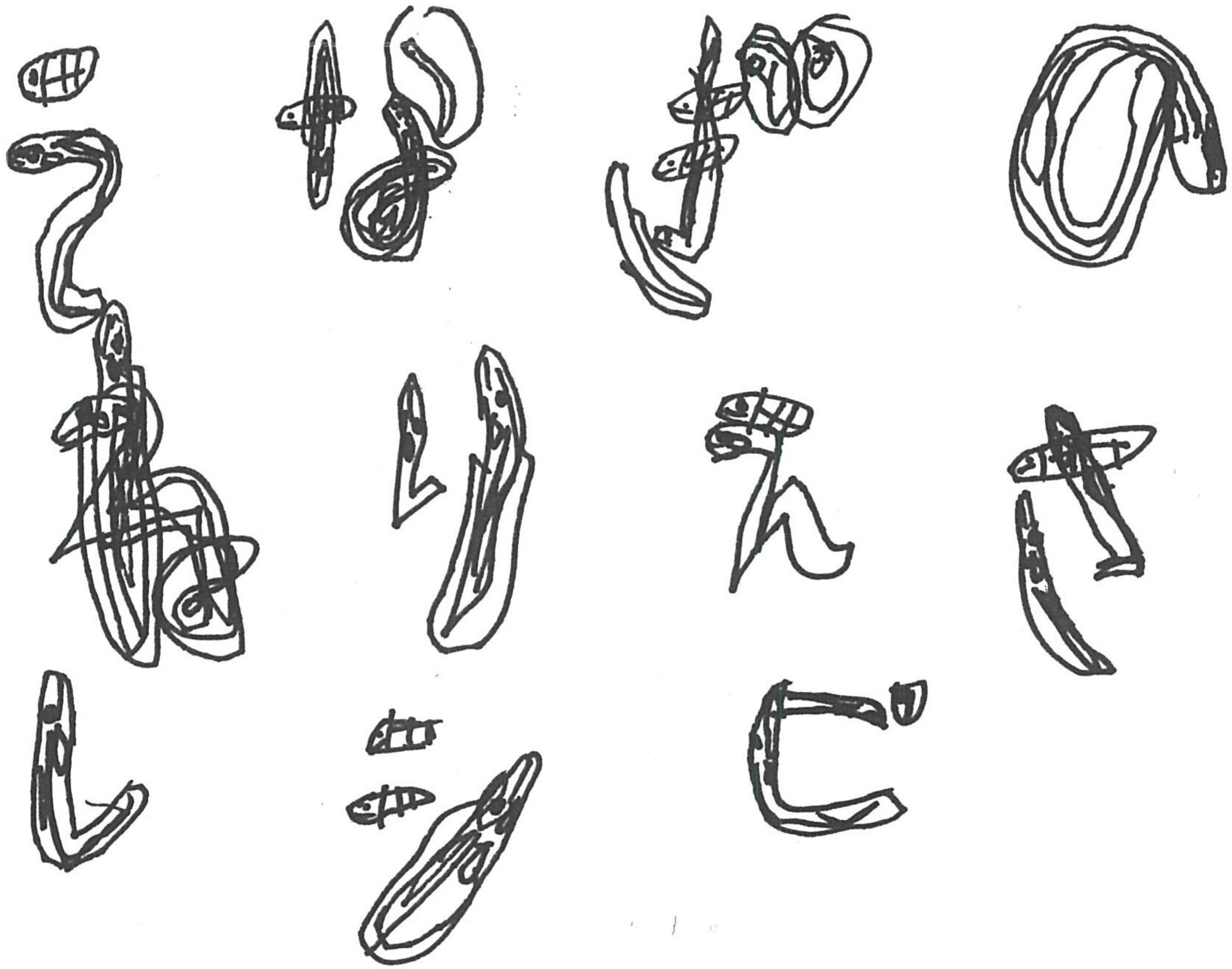




種別 個人
 応募番号 06092
 部門 研究部門：自由研究
 作品名 うなぎのねりえさレシ
 ピ
 お名前 早川 陽人
 学校・団体 松戸市立六実小学校
 学年 2年

《作品郵送先》「海とさかな」自由研究・作品コンクール係行
 〒354-0045 埼玉県入間郡三芳町上薗236-1 TEL: 049-274-7814

二年一くみ 早川 陽人

1. けんきゅうのとうき

ほくはうなぎをか、て
いる。エサは、にわでと、た
トバニニズと手がぬま
でと、た魚(カダヤシ、
サリガニ、ヌマエビ、ハセ
モツゴ)をあけている。
でもあつくてつかまえ
に行けな。ねりえさ
をたべてくれないか
な? と思い、作ってみる
ことにした。

2. けんきゅうの目えき

(1) うなずかぬしえさを
たべてくれる。

(2) いふでも作れるレシビ
を作る。

3. けんきゅう の よ そ う

ウ ^{オツ} ト でいう な ぎ に な り
え さ を あ げ て い た。
う ち の う な ぎ は よ う
ま ん じ 場 か ら ま た か ら
ね り え さ を た べ て い た
と 思 う。

↓
う ち で も ウ ^{オツ} ト と
同 い よ う な ね り え さ を
作 れ た ら た べ て く れ る
と 思 う。

4. けんきゅうの方ほう

(1) ウォットでねりえさの
ざいりょうを聞く。

(2) ねりえさのざいりょう
をよういする。

(3) ねりえさを作る。

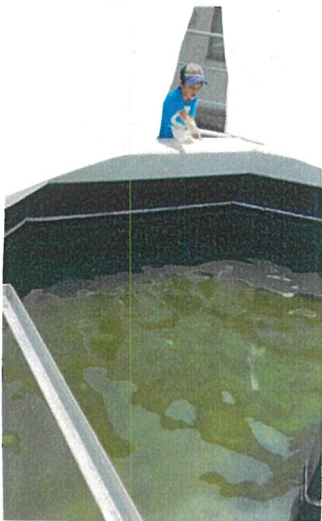
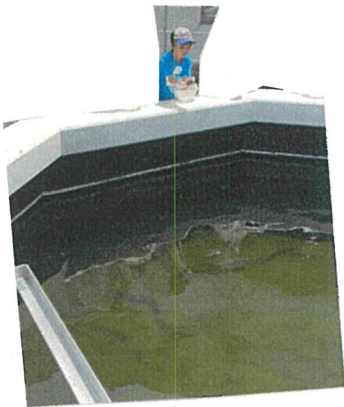
(4) うなぎにねりえさを
あげる。

(5) たべてくれるか
かんさつする。

(6) たべてくれないか、たら

(3) ~ (5) をレシビを
かえてする。

111 ウォットでえさのさいい
りょうを聞く



7月27日(土)

ウォットでえさ
の作り方を聞いた。

さいいりょうは



魚・水・魚ふん

の三つ。

エサを作、こ

うなきにあけた。

すぐ食べた。

(2) なりえすのざいりょうを
ようにする

• ようにするもの

① 魚 → さばめもぶら

• 7 ライパ / でがいこ
もぶらをとった。

• えらんたがりやう... かく
とあぶらかたくさん
でいるから。



② 1K



③ 魚いん → かっ おいし のこな

・えらんだリゆう...ようち園
の時に、こいたうなまが
まぐろの赤みがすきだ、た
からかつおもすまかと

恩 大



• あとからよういした
もの

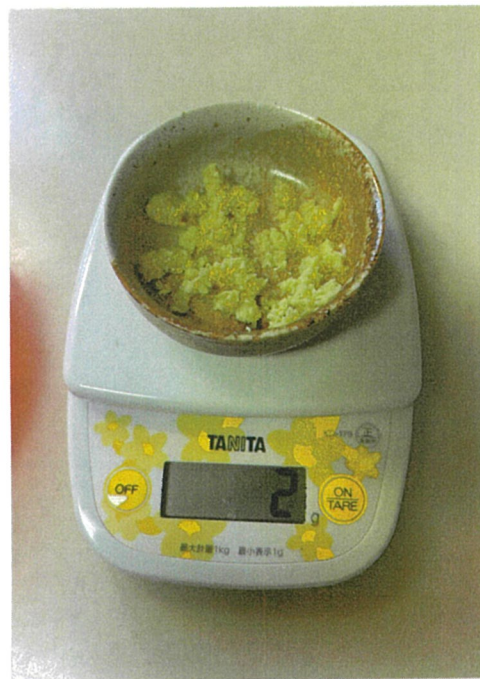
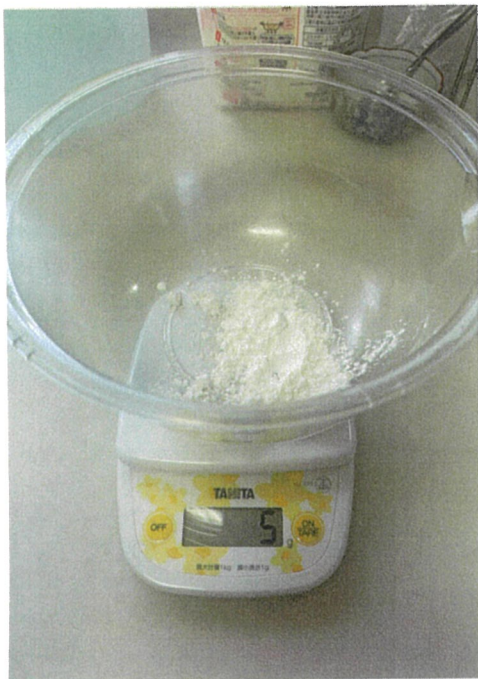
④ 小むぎ

① ~ ③ ではうまく
かたまらなくて
入れるようにした。

⑤ さつまいも

- ・オーブンで焼きいもを作った。

絵本「かわのなかでは」でさつまいもをねりこ
にしていたので入れて
みようと思った。



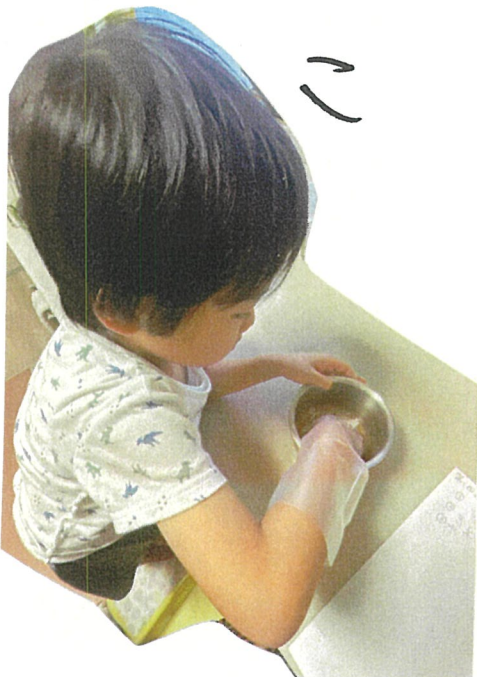
13) ねりえんを作ろ

① ざいりょうをはかりで
はかる。

② ボウルに入れる。



③ ろくかたまるまで手で
こねる。



(4) うなまいにねりえさを
あげる



(5) たべてくれるかかんさつ
する



4. け, か

○かんさつ一回目

・ 8月6日 17時

・ レシピ①



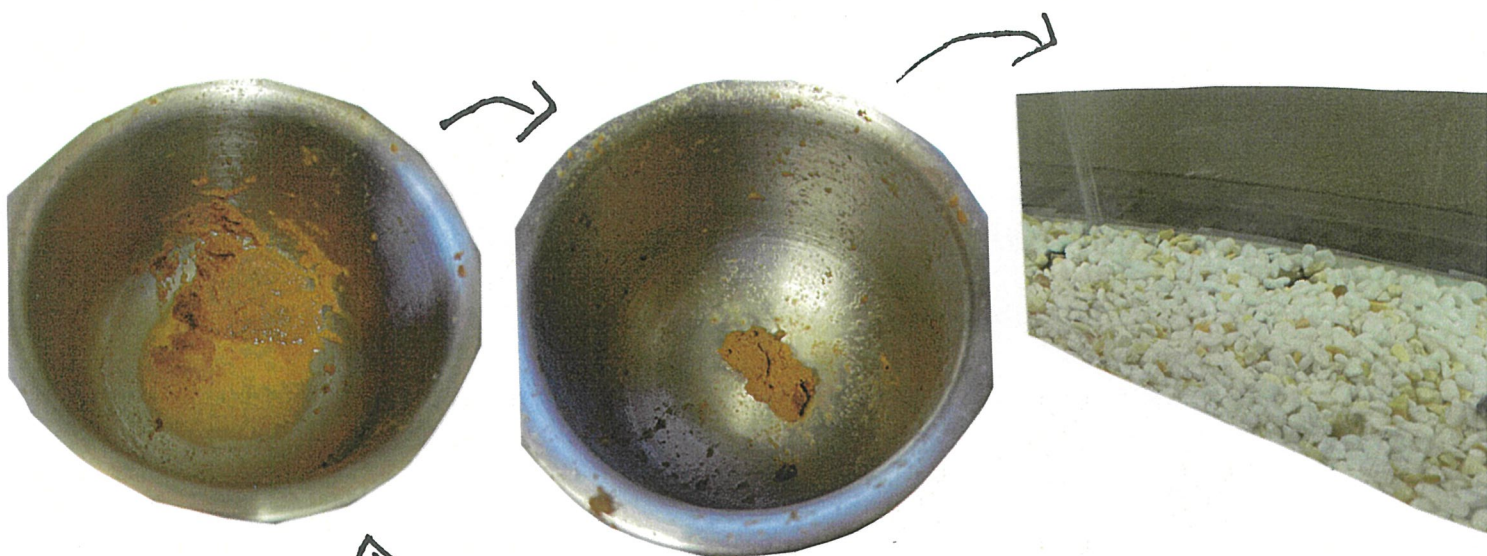
{ 魚 4 1 g
水 2 g
魚 ぶん 3 g

・ ねりえさ が 丸まら ない。
・ におい は かっ かい し
たけ。

・ っ け は 魚 ぶん と 水 を
足 し て み る。

・ 8 月 6 日 (火) 17 時 はん

・ レシピ② { 魚 4 1 g
水 8 g
魚 糞 4 5 g



・ 大し、ぱい。へち、へち、だ、た。
・ 水分をすこす水そうに
入れた → ぱらぱらになった。
・ うなまは、ま、くま、く
いたけ、いけい、かいして
いなく、な、た。つ、まは、水に
とけない、だ、ん、ご、に、し、た、い。

らん さつ二日目

・ 8月8日 休 12時

・ レシピ③ { 魚ゆ 3g
水 1g
魚ふん 2g
小むぎこ 5g



・ かたまらない → 小むぎこ
を足すことにした。

・ レシピ④ { 魚ゆ 3g
水 1g
魚ふん 2g
小むぎこ 10g

・もちもちしてき た。

・丸く なった。

・に おい は か つ お い が し た。



・大 き い か ら ち っ と 一 つ あ け た



・入 れ た ら う な き い か い に け た
し て 石 の 下 に か く れ て し ま っ た。

・そ れ か ら 二 日
せ い せ い ん で い
て な か っ た。



○かんさつ三四目

・ 8月13 日(火)15 時

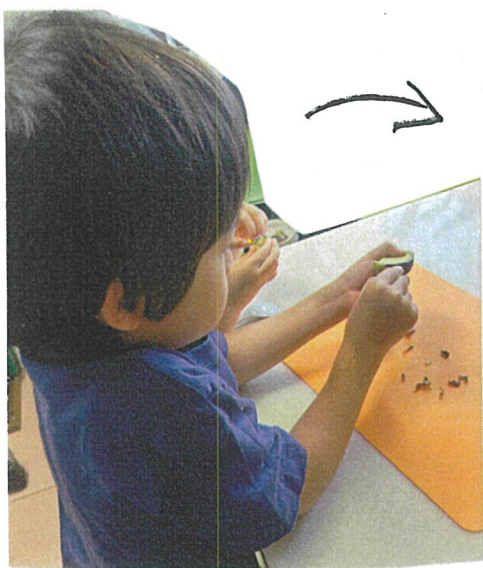
・ レシヒ④にさつ まいもを
2g 足した。→ レシヒ⑤

・ もちもち。やわらかい。

・ においはかっおぶし たけ。

・ 水そうに入れたらほんのす
こししか分かいしなかった

・ うなぎはにげてたべなかつた。



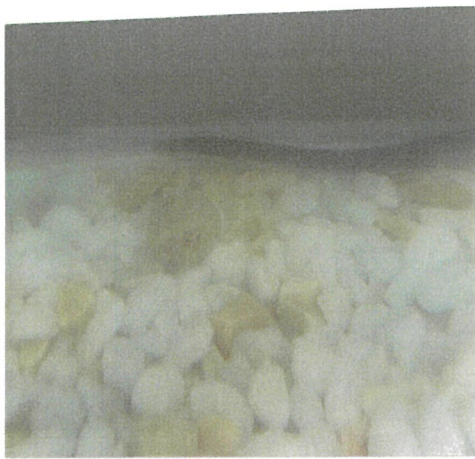
○ かんさつ四回目

・ 8月14日(水)

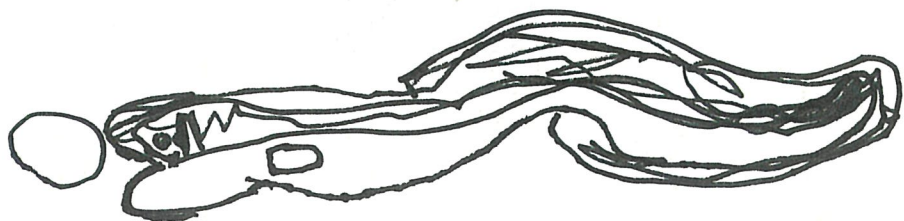
・ 8時...ねりえさがなくなっていた!

・ 16時...レシビ^oをあげた。

・ 今日は一匹にけすいに
ねりえさの近くにいる。



・ 夜11時...なまけか、ねりえさを
たべた。ーしゅんできてたべ
ていなくな、た。



かんさつ五日目

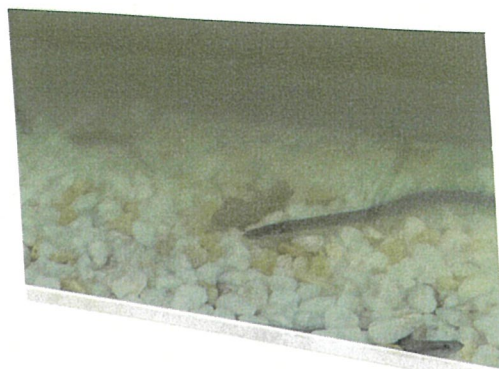
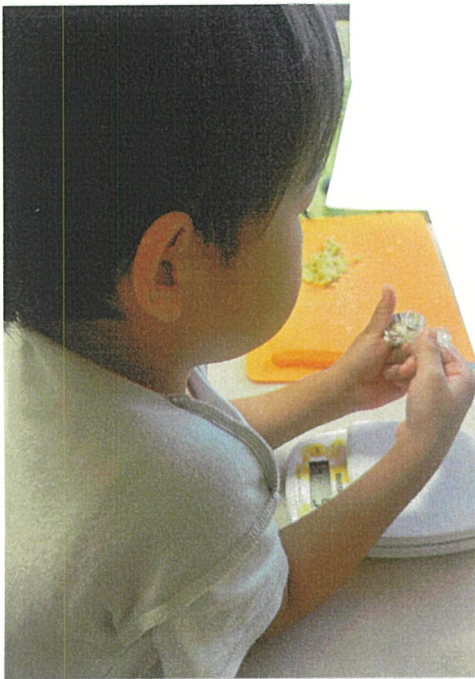
・ 8月15日 木

・ 8時...ねりえさがなくなってきた。

・ 16時...レシピ⑤をまたあげた。

・ 魚の形にした。

・ 入れたら一瞬が近づいた。



・ 8 月 15 日 (木)

かり え さ を ボウル に 入 れ た。
水 に と け る か い っ け ん し た。
一 日 た っ ち も す こ し し か と け
な っ た。



口かんさつ六回目

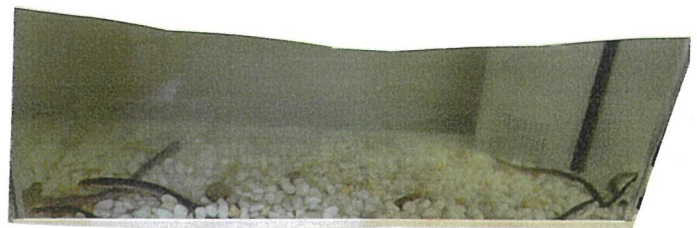
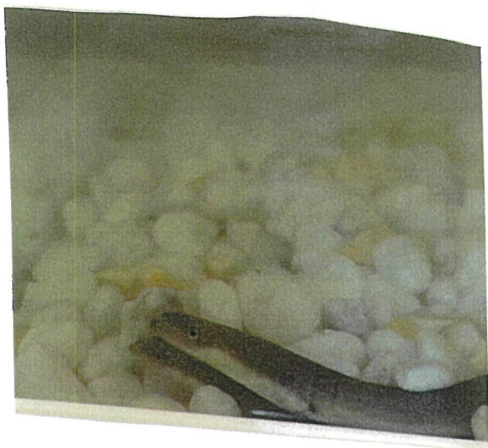
・ 8月16日(金)

・ 8時... ねりえさがなくなっていた。

・ 18時... レシヒコをもう一回

あけた。一週間か近よって行った。

・ うなぎが五匹かくなかった。



5. 分かったこと

うなぎがねりえさをたべて
くれた

うなぎは夜中にねりえさをたべる
ことが分かった。

いつでも作れるレシピを
作れた。

レシピ⑤ { 魚 4 3 g
水 1 g
魚 ぶん 2 g
小むぎ 10 g
さつまいも 2 g

6. かんそう

さつまいもを小さくするの
おすりがいい。

うなぎがもっとたべてる
ところを見たかった。ウオットみたいに
ぽくはくたべてほしかった。

かつおぶしのおいで
おいしそうと思ってたべ

くれたと思う。
これからもううなぎが

おいしいと思うねりえき
を作る。

7. さんごうにした場は

はま 名ごたいけん学しゅうしせつ
ウオット

8. さんごうにした本

かおの なかては

いとうひてい男