

【水産食品科】「水産海洋基礎」でサバの解剖とロープワークを行いました

5月27日は雨天のため水産食品科1年生は「水産海洋基礎」の授業でサバの解剖とロープワークを行いました。サバの解剖ではサバの測定、内臓の名称やアニサキスについて勉強しました。

ロープワークは、カッター実習の時にロープを結んだりつないだりするときに使用する結索のことで、「水産海洋基礎」の授業では欠かすことのできない技術です！

1. サバの解剖の様子



さばの全長、体高を測定するのに生徒は初めてノギスを使用しました！

解剖を進めていくと、食中毒で注意の必要なアニサキスを発見しました！



2. ロープワークの様子



今回はクラブヒッチ（巻き結び）、
ポーラインノット（もやい結び）、
ダブル（シングル）シートベンドを教わりました！
お互いに教え合い、授業の最後には3つのロープワークを習得することができました！

