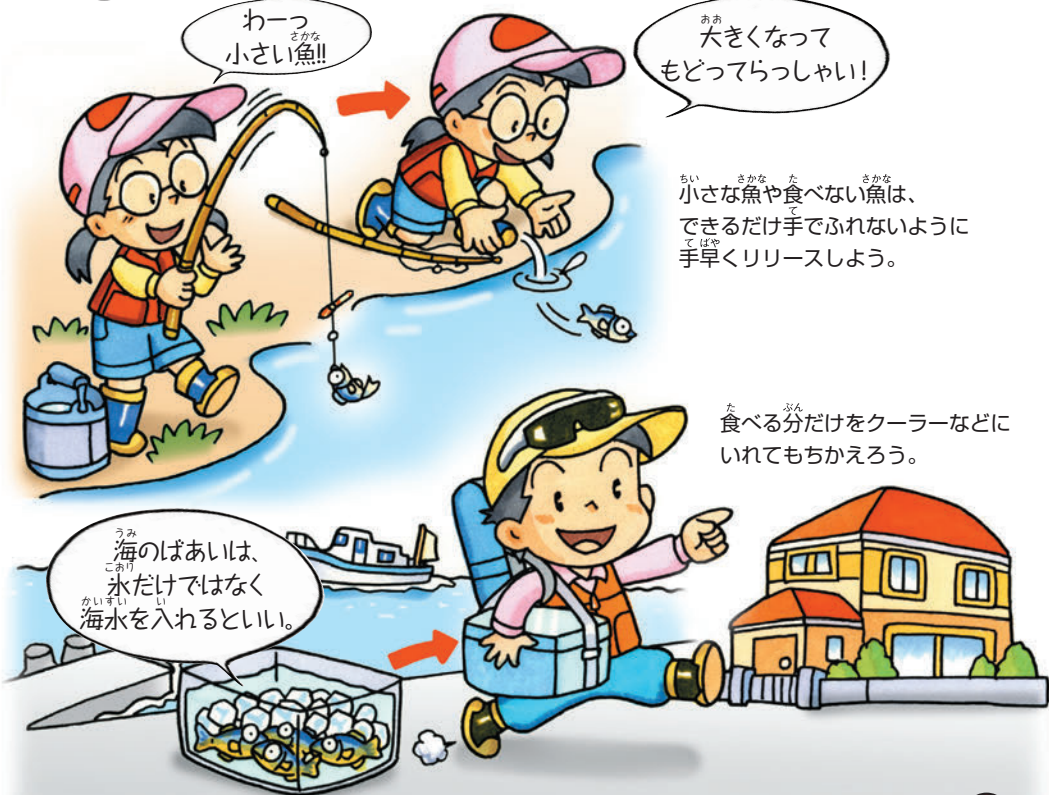


# 魚がつかれたらどうするの？

つかれた魚も大切な地球のなかま、君だったらどうする。



わーっ  
小さい魚!!

おお  
大きくなって  
もどってらっしゃい!

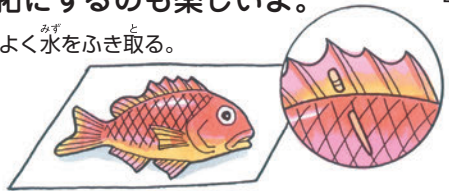
小さい魚や食べない魚は、  
できるだけ手でふれないように  
手早くリリースしよう。

食べる分だけをクーラーなどに  
いれてもちかえろう。

海のばあいは、  
氷だけではなく  
海水を入れるといい。

## 魚拓にするのも楽しいよ。

1. よく水をふき取る。



2. つまようじで、せびれを立てる。

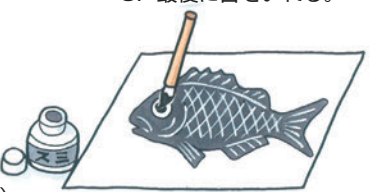


3. すみをぬる。(直接法)

4. 包むように魚にかぶせて、  
ゆっくりはがす。



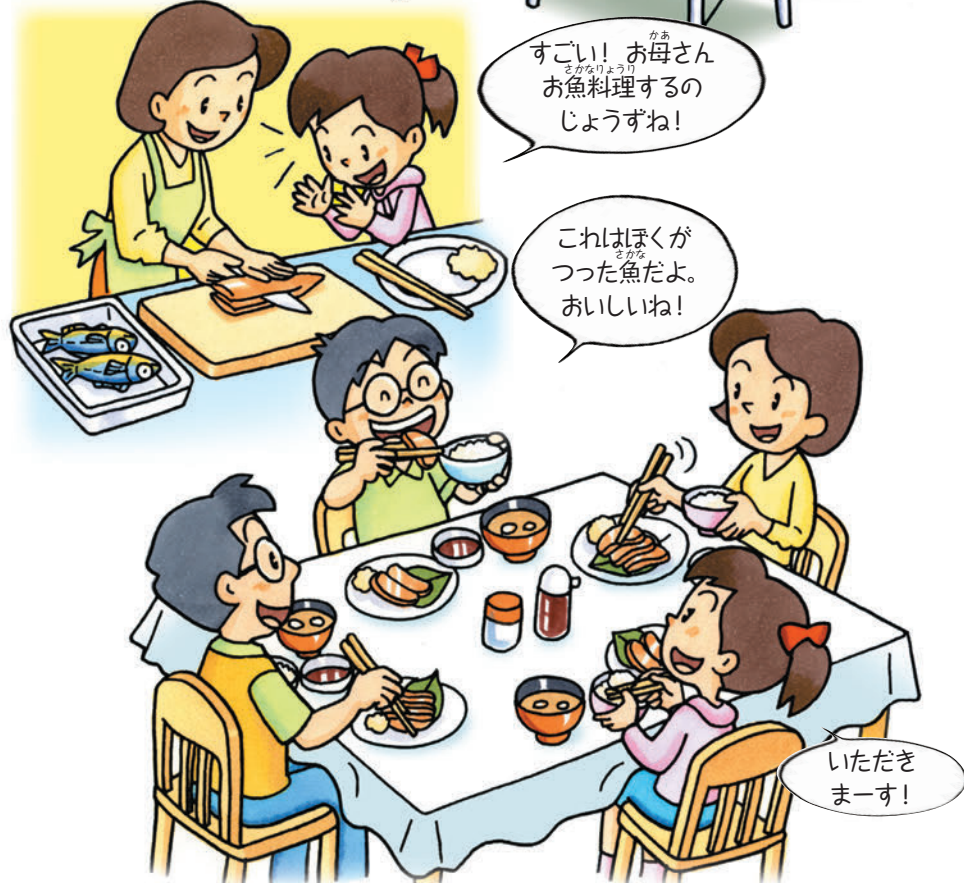
5. 最後に目をいれる。



フィッシングは、  
“つって楽しみ” “食べて楽しむ” ことができます。



やっぱり  
つりたての魚は新鮮で  
おいしいね!



すごい! お母さん  
お魚料理するの  
じょうずね!

これはほくが  
つつた魚だよ。  
おいしいね!

いただき  
まーす!