



1321 5年 Aさん「ハモの骨の研究」一部抜粋

1 研究の動機

夏といえばハモが旬の食材です。「骨切りをしないと食べることができない」とテレビで見て、同じ長い魚のウナギや穴子は骨切りしないのは骨に違いがあるのかと思いました。

2 実験の方法

ハモの身の中に入っている肉間骨一つ一つ数えていきました。

とても疲れました。全部数えるのは難しいので、一部を数えてハモの長さをかけ算することにしました。生のままでは骨の数が調べられないので、ゆでて身をはなすことにしました。

歯の数を数えました。上の歯には見るとすぐ分かる大きな歯。下の歯は小さな歯が多く、虫メガネを使いました。細かい歯は内側と外側の二重になっていました。



目で見える大きな歯

3 結果

私の実験結果		2006年7月2日の新聞記事	
・エラ	73本	・右側小骨	311本
・中骨	363本	・左側小骨	315本
・肉間骨	750本	・ひれの骨	2133本
・腹の方の骨	608本	・歯	391本
・歯	347本		
合計	2141本	合計	3150本

新聞にはハモ1尾の骨の数は3500本とありました。お父さんに聞くと、「ハモの大きさもあるから、良い結果が出たね。」と言われました。

4 考察

ウナギ、穴子も肉間骨はありますが、蒲焼きや姿煮にする大きさのものは肉間骨が強くないため、骨切りをしなくてもよいようです。

ハモの骨切りをする包丁とさばき方を紹介します。骨切りは専用の包丁を使って、細かくザクザク音をたてて身を落とさないように切っていきます。お父さん、すごい！



★ 細い骨を数えるのはご苦労様。お父さんは専用の包丁を持っているのですね。すごい。料理人？

