

# ほたてのひみつを探ろう！

授業実施マニュアル



# 目次

---

- 実施概要 . . . . . 3
- 授業準備 . . . . . 4
- 授業のながれ . . . . . 6
- 確認テスト . . . . . 10
- 動画詳細 . . . . . 11

# 実施概要

---

## ● 授業の目標

身近な海の生き物にはどのような秘密があるのかを知ることができる  
(知識及び技能)

授業内で問われることに対して自分の考えを言語化し、発表することができる  
(思考力,判断力,表現力)

海の生き物がどのように生きているのかに対して、関心をもって調べることができる  
(学びに向かう力,人間性等)

## ● 本時の目標

身近な生き物であるほたての秘密を知り、自分の発見や感想を述べることができる。

## ● 実施概要

ほたての養殖方法や加工方法などをクイズや動画などを通じて楽しく学ぶ食育授業です。身近な生き物であるほたてに関する「ひみつ」を楽しく学び、子どもたちに新たな発見を届けます。

## ● 実施内容

ほたてに関する6つの動画を基盤として、45分の授業を展開します。投影用スライドに沿って授業を実施していただきます。

## ● 提供

北海道ぎょれん

# 授業準備

## ● 授業に使用するもの

### 〈本教材セット〉

- 投影スライド（ダウンロードしてください）
- 再生用動画（下記動画ページのご準備をお願いします）
- 授業のメモや感想を書くための紙(別途のワークシート)

### 〈学校で準備するもの〉

- 投影用スクリーン・プロジェクター / モニター等

## ● 授業前に確認すること

- 当マニュアル6ページ以降を参照しながら、投影スライド・動画を開き、授業がスムーズに行えるよう流れを最初から最後まで必ず確認してください。
- 確認テストに関して、授業前にURLをPCクラスルームへUP、もしくは出力し児童に配布できるよう準備してください。
- 動画がスムーズに開始できるよう、再生手順を事前に確かめておいてください。

動画再生には以下のURLにアクセスし、

「お申し込みフォーム」よりIDとパスワードを発行してください。

動画案内ページURL

<https://gyorensyokuiku.jp>

### 授業を行う際の注意点

- 授業内では、クイズのほか、さまざまな問いかけがなされます。それらをグループで考えさせるか/個人で考えさせるか、また挙手で発表させるか/生徒を当てて答えさせるかなどの授業の進め方は、クラスの雰囲気やレベルに応じて判断することが望ましいです。
- この授業は、動画を再生する前に子どもたちに問いを投げかけ、その答えを動画を通じて確認するという流れが基盤になっています。投げかける問いに対する答えがどのように動画内で出てきているかをきちんと確認しておくといいでしょう。

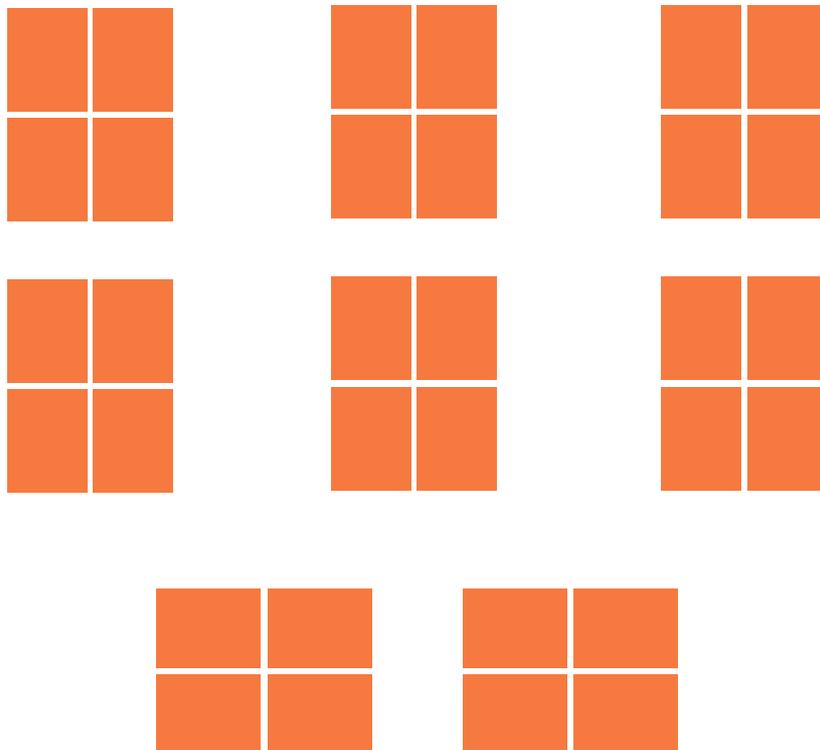
# 授業準備

## ● 授業時の教室セッティング

授業は4名～6名のグループとなるように机を合わせて行います。

セッティング例)

スクリーン/モニター



# 授業のながれ

## ● 全体のタイムライン

1 00:00- 導入

オープニング

今日の授業のながれ

- 博士にチャレンジ！ほたてクイズ大会
- ほたての育て方を考えてみよう
- 育ったほたての「加工」を知ろう

2 01:00- ほたてクイズ大会

動画 1

ほたてのひみつを探ろう！

博士にチャレンジ！  
ほたてクイズ大会

3 20:00- ほたての増やし方

動画 2

ほたてのひみつを探ろう！

今でもたくさん食べられているほたて  
実は少なくなってきたことがあったんだね

どうやって  
ほたてを増やしたんだろう??

近くの人と一緒に考えてみよう！

4 25:00- ほたての育て方

動画 3

ほたてのひみつを探ろう！

増やした赤ちゃんを  
さらに大きくするための2つの育て方。  
どんな方法だろう？

近くの人と一緒に考えてみよう！



5 30:00- ほたての加工法

動画 4

ほたてのひみつを探ろう！



大切に育てられたほたては  
よりたくさんの人たちに食べてもらえるように  
加工されて料理しやすいかたちになるよ

その加工の仕方 もいくつかあって…

6 35:00- ほたての栄養について

動画 5

ほたてのひみつを探ろう！

育ち方に合わせて加工され、料理されるほたて



みんなはどんなほたて料理を食べたことがあるかな？

7 38:00- まとめ

動画 6

ほたてのひみつを探ろう！

ほたてのひみつはまだたくさん！  
まとめ動画を観てみよう！

— ほたて動画の —

8 40:00- クロージング

ほたてのひみつを探ろう！

さいごに  
今日の授業を通して  
感じたことを自由に書いてみよう！

# 授業のながれ

## ● 進め方の詳細

00:00- **導入** **オープニング** **スライド 2**

簡単に今日の授業のながれについて触れます。  
オープニングを再生します。



01:00- **ほたてクイズ大会** **スライド 3-18**

スライド上でクイズを投影します。グループで予想した答えを挙手または教員が当てるなどして発表してもらい、その内容を黒板に書いておきます。



※動画を見て答え合わせをするため、  
子どもたちの予想を黒板に記録しておく  
※難しそうな場合は3択で選択肢を提示するなどしてサポートする

15:00- **クイズの答え合わせ** **動画①** **スライド 19-20**

動画①を再生し、クイズの答えを確認します。

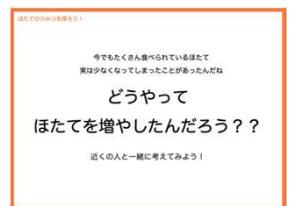
※近くの人と話してもよい状態をつくり、感想を自由に述べられるようにする



20:00- **ほたての増やし方を予想** **スライド 21**

「一度減ってしまったほたてをどうやって増やしたのか」  
をグループで考える時間を取り、それぞれの予想を聞きます。

※グループで話し合う時間をとった上で発表させる



22:00- **動画でほたての増やし方を確認** **動画②** **スライド 22-23**

動画②を再生し、ほたての増やし方である「増養殖」について学びます。動画終了後、スライドでもおさらいします。

※動画②の最後に述べられている2つの育て方を予想させる

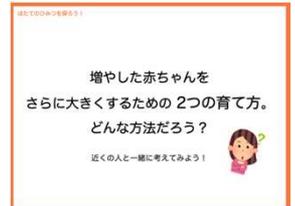


# 授業のながれ

## ● 進め方の詳細

### 25:00- ほたての育て方を予想 スライド 24

動画②の最後に触れられていた「ほたての赤ちゃんをさらに大きくする2つの育て方」を考えます。グループで考えさせる、個々の生徒に問いかけをしてみるなどクラスに応じて進めます。



### 25:00- 動画でほたての育て方を確認 動画 3 スライド 25 - 26

動画③を再生し、2つの育て方を確認します。動画終了後にスライドでも確認と良いでしょう。



※予想した育て方と実際の育て方との違いに注目させる  
 ※ほたてによって加工の仕方もちがうことを確認する

**Point!** 地まき式は天然のほたて、垂下式は養殖のほたてとされています。ただ、どちらも人工的な餌は与えておらず、天然の餌を食べています。

### 30:00- ほたての加工の仕方を左右する「あるもの」とは？ スライド 27 - 28

ほたての加工法も様々であることに触れたあと、その加工法を左右する「あるもの」が何かという問いかけをし、クラスで考えます。



### 32:00- 動画で「あるもの」が砂であることを確認 動画 4 スライド 29 - 31

動画④を再生し、加工法を左右するものが砂であったことを確認します。

**Point!** 日本のほたての加工品は品質がとてもよく海外でも人気で輸出量第一位の世界に誇れる食材の一つです。



### 34:00- 動画内で説明された加工法の違いをおさらい スライド 32 - 35

スライドの内容に沿って、養殖法によって異なるそれぞれの加工の種類について見ていきます。



# 授業のながれ

## ● 進め方の詳細

### 36:00- ほたての栄養について知る 動画⑤ スライド 36-38

さまざまな加工法があることに触れたうえで、子どもたちに「みんなはどんなほたて料理を食べたことがあるかな」などと問いかけ、そんな身近なほたてには多くの栄養が含まれていることを伝える。  
そして動画⑤を再生し、その後にはほたてに含まれる栄養素についてスライドでおさらいする。



**Point!** 海外では干し貝柱や玉冷をソテーにして食べられています。

### 38:00- まとめ動画を観る 動画⑥ スライド 39

動画⑥「まとめ動画」を再生します。



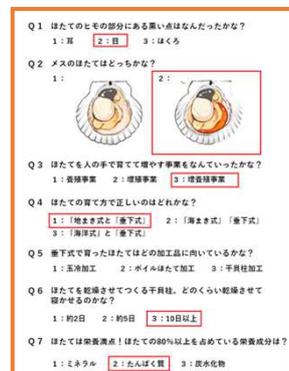
### 40:00- 授業で感じたことを紙に書く スライド 40

時間をとり、授業を通じて感じたことを自由に紙に書いてもらいます。



### 44:00- 確認テスト・クロージング スライド 41

「ほたてのひみつ」のまんがシリーズが図書室にあることに触れ、授業を締めます。また、時間に余裕があれば確認テストに進みみんなで授業の内容をおさらいしましょう。  
時間がない場合は宿題にするなどしてご対応ください。



## 確認テスト (授業実施前にURLのコピー又は、出力願います)

### ● 確認テストの内容と答え

Q 1 ほたてのヒモの部分にある黒い点はなんだったかな？

- 1 : 耳      2 : 目      3 : ほくろ

Q 2 メスのほたてはどっちかな？

1 :



2 :



Q 3 ほたてを人の手で育てて増やす事業をなんていったかな？

- 1 : 養殖事業      2 : 増殖事業      3 : 増養殖事業

Q 4 ほたての育て方で正しいのはどれかな？

- 1 : 「地まき式」と「垂下式」      2 : 「海まき式」「垂下式」  
3 : 「海洋式」と「垂下式」

Q 5 垂下式で育ったほたてはどの加工品に向いているかな？

- 1 : 玉冷加工      2 : ボイルほたて加工      3 : 干貝柱加工

Q 6 ほたてを乾燥させてつくる干貝柱。どのくらい乾燥させて寝かせるのかな？

- 1 : 約2日      2 : 約5日      3 : 10日以上

Q 7 ほたては栄養満点！ほたての80%以上を占めている栄養成分は？

- 1 : ミネラル      2 : たんぱく質      3 : 炭水化物

## 動画詳細

### 《授業について》

教材動画の長さは全体で18分13秒です。

各章ごとに自分で考えたり、意見を交換するなど、  
子どもたちにアクションを促していただく箇所がございます。

該当箇所が来ましたら、動画を適宜停止願います。

十分な意見交換が終わりましたら動画の再生を手動で行ってください。

#### ●動画構成 (全18分50秒)

##### オープニング

- |     |              |
|-----|--------------|
| 動画① | 「ほたてクイズ大会」   |
| 動画② | 「ほたての増やし方」   |
| 動画③ | 「ほたての育て方」    |
| 動画④ | 「ほたての加工法」    |
| 動画⑤ | 「ほたての栄養について」 |
| 動画⑥ | まとめ          |

動画鑑賞後の「確認テスト」は、子どもたちが個人の端末を使って  
回答・採点もしくは事前に出力に上配布願います。

# 動画詳細

時間	画面		備考
オープニング			(1分22秒)
		みんな、お魚や貝、海藻など海で採れる水産物について、どれくらい知っているかな？ 日本全体で水揚げされる水産物のおよそ4分の1が北海道で採られたものなの。	オープニング
		その中でも、ほたて・秋さけ・こんぶは特に代表的な水産物なのよ。	オープニング
		みんなの学校の図書館にあるこの本。「ほたてのひみつ」「こんぶのひみつ」「秋さけのひみつ」ならまんがになっていて丸わかりなの。	オープニング
		「ほたてのひみつ」ではシホちゃん、ワタル君がほたてについて学んでいるよ。	オープニング
		今日は特別に、ほたての妖精である私「ホタテーヌ」がほたてのひみつについてお話をしようと思いまーす。とってもわかりやすくお話するから、みんなもほたてについて詳しくなってね。	オープニング
		♪ 音楽	オープニング

# 動画詳細

時間	画面	ナレーション	備考
動画①	「ほたてクイズ大会」		(5分25秒)
		みんなは、普段ほたてをどれくらい食べているかな。 いろんなかたちでお料理に使われるほたてだけど、 みんな、どれくらいほたてについて知っていますかー？	動画 ①
		海で採れたほたてが料理として食卓にあがるまで、 みんなに知って欲しいたくさんひみつがあるの。 それじゃあ、さっそくほたてのひみつを教えちゃう。	動画 ①
		私たちほたては冷たい海の生き物なの。 「海はどこも冷たいよ～」と思うかも知れないけど、 ほたては特に冷たい地域で育つよ。	動画 ①
		それではここで問題。日本で採れるほたての 約何パーセントが北海道で採れるでしょうか。 みんな考えて、この3つの中から選んでね。	動画 ①
		<b>PAUSE</b> ※自動で動画が静止します。	正しいと思う選択肢に挙手させる など、アクションを促してく ださい。※正解を確認するには、 再生ボタンを押してください。
		正解は、なんと!! 1番の約80%!	動画 ①
		全国のあちこちで食べられているほたての ほとんどが北海道産だなんて すごいでしょ。	動画 ①
		そもそも、なんで北海道でそんなにほたてが採れるのか、 不思議じゃなあい? その理由のひとつは、さっきも言ったように ほたては冷たい海が大好き!	動画 ①
		だから、この広い日本の中でも ほたてがたくさん採れるのは北海道や東北の 北の方だけなの。	動画 ①
		もうひとつの理由は、 北海道の周辺にはいろいろな海流が流れこんでいて ほたてのエサとなるプランクトンがとても豊富だからなの。	動画 ①

# 動画詳細

		<p>北から流れてくる流水が栄養をたっぷり運んできてくれて、北海道の海はほたてにとってとてもいい環境なのよ。</p>	<p>動画 1</p>
		<p>冷たい海でたっぷり栄養を取ったほたての体のつくりについても説明するわね。</p>	<p>動画 1</p>
		<p>ほたては左右2枚の貝でおおわれている二枚貝。アサリやシジミと同じよ。</p>	<p>動画 1</p>
		<p>ふつう二枚貝の貝柱はふたつあるんだけど、ほたては真ん中に大きな貝柱がドーン！</p>	<p>動画 1</p>
		<p>生まれたてのほたてにはちゃんと貝柱が2つあるんだけど成長するうちに大きい貝柱と三日月状の小さい貝柱がひとつにくっついていくの。この貝柱がお寿司で食べるあの部分！ほたてのお寿司が大好きな人も多いんじゃないかな。</p>	<p>動画 1</p>
		<p>とても人気があるほたての貝柱だけど、食べられるのは貝柱だけじゃないのよ。エラ、ヒモ、生殖巣まですべて食べられちゃう。みんなも食べたことあるかな？とーってもおいしいから、今度食べてみてね！あ、でもこのワロは食べられないから気を付けてね。</p>	<p>動画 1</p>
		<p>ここでまた問題で一す！このヒモの部分にある黒い点は何でしょう？ヒントは人間にもある部分。</p>	<p>動画 1</p>
		<p>それじゃ、この3つから選んでね。</p> <p>PAUSE ※自動で動画が静止します。</p>	<p>動画 1</p> <p>正しいと思う選択肢に挙手させるなど、アクションを促してください。※正解を確認するには、再生ボタンを押してください。</p>
		<p>正解は、2番の目です。このたくさん付いている目で360度見わたしてヒトデなどの天敵にすぐ気がつけるようにしているの。みんなわかったかな～？</p>	<p>動画 1</p>

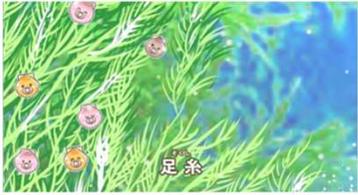
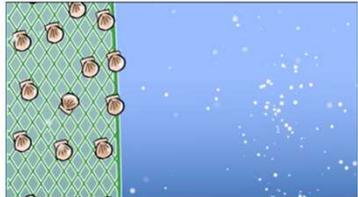
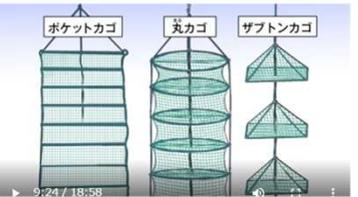
# 動画詳細

	<p>つぎのほたてのみみつは、 ほたてがまだ小さい稚貝のころは、全部オスということ！ 成長して大人のほたてになったとき、 生殖巣の色がだいたい色になったらメス、 白い色になったらオスと言うように別れていくの。 ほたては生まれたらまずは男子校に入学ってことね。</p>	<p>動画 ①</p>
	<p>さらに、なんと私たちは泳げるの！ 大きな貝柱がカラを勢いよく開閉させて 時には時速50km で泳ぐとも言われているわ。</p>	<p>動画 ①</p>
	<p>そんなほたては、縄文時代から 食べられていたことがわかっているわ。 とっても昔から日本人に食べられてきた食材なの。</p>	<p>動画 ①</p>
	<p>そして、ほたて漁は江戸時代には始まっていて それまでは、自然に育ったほたてを採って食べていたんだけど、</p>	<p>動画 ①</p>
	<p>でも、絶滅することなく今でもみんなが おいしいほたてを食べられているのは、 採るだけでなく守りながら育てることも考えたから。</p>	<p>動画 ①</p>
	<p>それじゃあ次は、 ほたてを人の手で育てて増やす増殖事業について説明するね。</p>	<p>動画 ①</p>

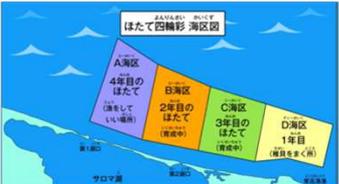
# 動画詳細

時間	画面	ナレーション	備考
動画②	「ほたての増やし方」		(3分10秒)
		昭和に入って数が少なくなったほたてを計画的に増やしていくために増養殖の試験が始まったの。その試験場になったのは北海道のサロマ湖。	動画②
		ほたては海の生き物なのになんで湖で？って思うかも知れないけどサロマ湖はオホーツク海と一部が繋がっていて海水が入りこんでくるから、環境としては海に近い。	動画②
		もともと、このサロマ湖ではほたてのカラを使ったカキの増養殖を行っていたんだけど、昭和8年に、そこにほたての赤ちゃんが付いているのを見つけて、ほたても育てられるかも！って思いついたのがきっかけ。	動画②
		そして、翌年の春にほたての増養殖計画がスタートしたのよ。さらに2年後には、サロマ湖で採れた稚貝をその地域の漁場へ放流する事業が始まって、	動画②
		稚貝を育てるための木架式採苗施設もつくったりしていろいろな試行錯誤を続けていったの。	動画②
		そんな「ほたてをよみがえらせよう」という思いがどんどん伝わって、昭和40年代には北海道全域でほたてが採れるまでに回復したってわけ！	動画②
		増養殖って具体的にどんなことをするのかと言うと毎年5月から6月にかけてオホーツク海側や噴火湾、日本海側で0.1ミリ以下の小さい小さい卵として生まれた後、	動画②
		0.3ミリくらいのラーバという幼生になって、ぶかぶかと3週間くらい海の中を漂うの。	動画②

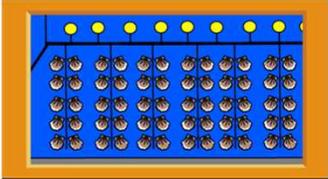
# 動画詳細

		<p>この頃になると足糸という粘着糸を出して海藻などにくっついて育つよ。 5ミリくらいに成長すると足糸が切れて海底に落ちて、大半がここで死んでしまう、、、。</p>	<p>動画 2</p>
		<p>そうならないように漁師さんが海藻の代わりにくっつく採苗器という大きな網を用意してくれるのよ。</p>	<p>動画 2</p>
		<p>その後は、ザフトンカゴ、丸カゴなど様々な種類のカゴに入れてもらって大きくなっていくのよ。</p>	<p>動画 2</p>
		<p>これだけ漁師さんに大事に育ててもらって、生まれてから約1年で無事にカゴを卒業します。</p>	<p>動画 2</p>
		<p>ここからさらに大きく成長するためにまったく違う2種類の成長の仕方があるから詳しく教えるね。</p>	<p>動画 2</p>

# 動画詳細

時間	画面	ナレーション	備考
動画③	「ほたての育て方」		(4分19秒)
		ほたての育ち方には「地まき式」と「垂下式」があるのよ。まずは地まき式について教えるね！	動画 3
		地まき式というのは、カゴを卒業したほたてを一度海に撒いて自然に育つのを待つ、いわば天然のほたてのこと。	動画 3
		このほたてを採りすぎると、また数が少なくなっちゃうから四輪採という方法で、広い漁場を4つに分けてほたてが大きく育つのを待つの。大きく育った漁場から順番にほたてを採っていくのよ。この地まき式で育ったほたての採り方を教えちゃう！	動画 3
		四輪採の漁をして良い場所に着いたら、熊手を大きくしたようなものにふくら網をつけた八尺というけた網を海に投げ込んで	動画 3
		ゆっくり船を進めながら八尺のつめで海底のほたてをかき上げて網に集めていくの。	動画 3
		八尺がほたてでいっぱいになると、引き上げて船の上であけていくのよ。	動画 3
		からっぽの貝や割れた貝、決められた大きさに満たない貝を取り除く選別を行ったあと、また八尺を海に投げ入れて、を繰り返すの。海の中でのびのび育ったほたては、ぷりぷりで美味しいわよ♪	動画 3
		次は、もうひとつのほたての育ち方、垂下式！	動画 3
		垂下式は、カゴを卒業したほたて貝の耳といわれる部分に穴を開けて約10mから15mくらいの長さのロープに海でつるして育てるの。耳に穴をあけることから別名耳づり養殖とも言われているわ。	動画 3

# 動画詳細

		<p>1本のロープに200個以上つけて大きく育ったらロープをローラーで巻き上げて採るのよ。ロープに垂らしてから漁で採るまでは2年間！</p>	<p>動画 3</p>
		<p>じゃあ、ほたてをロープにつけて海についたら2年間なにもしないで待つのかあ、、、。と思ったあなた！そんなことはありません。</p>	<p>動画 3</p>
		<p>ここで問題！ 垂下式の漁師さんは、ほたてをロープにつけて、そのほたてを採るまでの2年間、どのようなことをしているでしょうか？ 今度は3択じゃないから、自由に考えてみてね。</p>	<p>動画 3</p>
		<p>正しいと思う選択肢に挙手させるなど、アクションを促してください。※正解を確認するには、再生ボタンを押してください。</p>	<p>動画 3</p>
		<p>それじゃあ、答え！ 漁師さんとはにかく大忙し！特に2月から5月までは育ったほたての水揚げとあたらしく耳づくりをするほたての作業。</p>	<p>動画 3</p>
		<p>その他にも稚貝を育てる本種作業。 機械で稚貝の大きさを揃える分散作業。 海が荒れて船が出せなくても耳づくり用のピン打ち作業とやることはいっぱい。</p>	<p>動画 3</p>
		<p>なかでも大変なのは洗浄作業。 自由に動き回れる地まき式のほたてとちがってロープにくっついている垂下式は海の付着物が付きやすいの。</p>	<p>動画 3</p>
		<p>この付着物とは主にホヤやフジソバ、ザラボヤのことだけど特にザラボヤは大量に付着すると成長をさまたげるだけじゃなくて、ほたてを死なせてしまう。</p>	<p>動画 3</p>
		<p>だから海の中のロープを引き上げて船の上で1本1本全て洗わなくちゃいけないのよ。さっきも行ったように、1本に200個くらいのほたてがあつて、そのロープが何本もあるからとっても大変ね。 こうやって大切に育てられて、やっとなんかに食べてもらえるのよ！</p>	<p>動画 3</p>
		<p>今まで説明したほたての2種類の育て方、地まき式と垂下式のことを理解できたかな？ じつは、どちらの育て方をしたかでほたての加工の仕方に違いがでるの。次はほたての加工について紹介するね。</p>	<p>動画 3</p>

# 動画詳細

時間	画面	ナレーション	備考
動画④ 「ほたての加工法」			(1分47秒)
		まずは垂下式で育ったほたてから。 垂下式で育ったほたては海底に接していないから、 貝の中に砂が入りにくい。	動画④
		だから、貝柱、卵、ひもを丸ごと加工できる ポイルほたてになることが多いのよ。	動画④
		ポイルホタテは、あつあつの高温スチームで カラ付きのままポイル。 洗浄や減菌などの衛生管理もしっかりして ポイルほたては出来上がるの！	動画④
		次は地まき式で育ったほたての加工について。 いったいどんなものに加工されるかしら？	動画④
		地まき式の加工は 玉冷加工と干し貝柱加工の主に2種類！	動画④
		玉冷っていうのはマイナス40°Cで 生のほたてを瞬間冷凍したもの。 お寿司やお刺身に使われるほたてって言えば わかりやすいかな？	動画④

# 動画詳細

	<p>生でも食べる加工品だから 人の手でも、機械でもしっかり洗って 衛生面にはとても気をつけているの。</p>	<p>動画 4</p>
	<p>もうひとつの干し貝柱。 こちらは貝柱だけを乾燥させてつくる加工品。</p>	<p>動画 4</p>
	<p>乾燥させる前に2回も煮込み、乾燥後もじっくりと 寝かせて完成までに約10日間もかかるの。 みんなが美味しくほたてを食べられるのは、 こんなにたくさん手間がかかっているからなのよ。</p>	<p>動画 4</p>
	<p>ほたての加工の流れについては 「ほたてのみつ」でミミちゃんとかき君が もっと詳しく教えてくれるから、みんなも見てね！</p>	<p>動画 4</p>

# 動画詳細

時間	画面	ナレーション	備考
動画⑤ 「ほたての栄養について」			(1分49秒)
		さあ、育ち方も加工のされ方も違うほたてはどんな風に食べられているかな～？	動画 5
		ほたての炊き込みご飯のおにぎり！ ほたてフライ！干し貝柱スープ！ ほたてのカルパッチョも！ ほたてパスタとほたてアヒージョまで！ どれも美味しそう～。	動画 5
		ほたてを丸ごと網焼きした貝焼きもあってほたてづくしね！	動画 5
		どのほたて料理も美味しいけど、それだけではなくて栄養も満点なの！	動画 5
		まずは、たんぱく質ね。 ほたての貝柱の約80%はたんぱく質！ このたんぱく質は五大栄養素のひとつで人間の体をつくるために大切な栄養なの。	動画 5
		他にも疲労回復にいいビタミンB。	動画 5

# 動画詳細

		<p>体の成長に欠かせないビタミンB2。</p>	<p>動画 5</p>
		<p>神経の働きを整えて、貧血予防にも効果のある鉄分。 ほたての鉄分は、、、 なんと！鉄分が豊富といわれるほうれん草よりも多いのよ。</p>	<p>動画 5</p>
		<p>さらに、味覚を正常に保ってくれる亜鉛。</p>	<p>動画 5</p>
		<p>生活習慣病の予防に効果があるタウリン。 このタウリンはぶた肉や牛肉の約30倍！ ほたてを150gくらい食べるだけで、 1日に必要な量のタウリンがとれるのよ！</p>	<p>動画 5</p>
		<p>こんなに栄養があるのに、お肉と比べたら低カロリーですごくヘルシー。 だから海外でも日本の水産物の輸出品トップになるくらい人気のの。 海外にもほたての美味しさがしっかり伝わっているわね！</p>	<p>動画 5</p>

# 動画詳細

時間	画面	ナレーション	備考
動画⑥ まとめ			(58秒)
		<p>どうかな？ ほたての歴史やほたての加工、育て方、 ほたて料理、そして栄養まで説明したけど ほたてのことにだいぶ詳しくなったかな？</p>	動画⑥
		<p>北海道で採れたほたてが、 日本国内だけではなく 世界中に愛されているのも納得できるよね。</p>	動画⑥
		<p>実は、ほたてのひみつはまだまだたくさんあるんだけど 今日はここまで。</p>	動画⑥
		<p>もっと詳しく知りたいお友達は、 図書室にあるこのマンガを読んでみてね。 シホちゃん、ワタルくん、ミナトくんと一緒に ほたてのことがさらに学べるわよ！</p>	動画⑥
		<p>それじゃあ、マンガの世界で待ってるわ～。 絶対また会いましょうね～。</p>	動画⑥

