

マイワシで作る ~いわし煮付缶詰~

ペーパークラフトシリーズ No. 2-②

英名：japanese sardine
学名：Sardinops melanostictus
分類：ニシン目 ニシン科

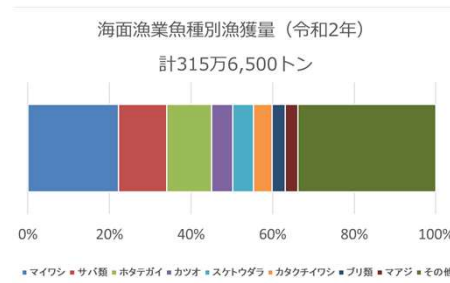


マイワシは日本で一番獲れる魚です。マイワシの漁獲量が、日本全体での漁獲量に影響するといっても過言はありません。日本ではマイワシを太平洋系群と対馬暖流系群の2つに分けて資源管理をしています。

マイワシは回遊性の海水魚で、生まれてから2年ほどで18~20cm位になります。旬は漁獲地域によりズレはありますが、おおむね初夏から秋頃が旬。特に6月~7月頃に銚子をはじめ関東付近で獲れるマイワシは「梅雨いわし」や「入梅イワシ(にゅうばいいわし)」と呼ばれ、脂のりが始める頃の、旬のマイワシとして親しまれています。

また、9~10月頃からの釧路などで獲れるマイワシも大型で脂がのっており、こちらも絶品です。

脂がのったマイワシは、缶詰や鮮魚に、特に鮮度が良いものは刺身用として市場に出回っています。また、フィッシュミールや魚油等、原料としても活用されています。

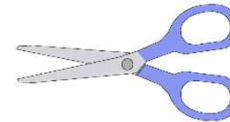


缶詰工場の棚谷です。
作る前には必ず
お読みください！

- ・組み立てに入る前に、説明書をよく見て、全体の流れをつかんでください。
- ・刃物を使用する際は、十分に気を付けてください。

下記の道具を用意してください

はさみ



カッター

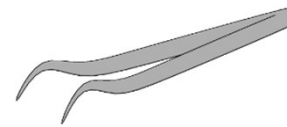


のり

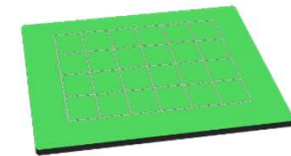


あると便利な道具

ピンセット



カッティングマット

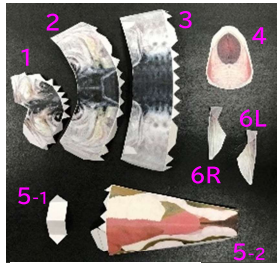


このペーパークラフトは、マイワシを細部にまでこだわり再現したもので、マルハニチロの「いわし煮付」缶詰を、組み立てたマイワシで作る仕立てとなっております。また、2月の節分のヒイラギワシも合わせて作れるよう、枝付きヒイラギも用意しました。

4・5・6・8ページをA4用紙に片面に印刷し、ご使用ください。

所要目安時間は約3時間です(ヒイラギを除く)。各パーツを切り抜くところなど、細かい作業が発生しますが、マイワシ好きのみなさま、是非チャレンジしてみてくださいね♪

1 頭部と内臓の組み立て



頑張って
2匹作成しましょう！

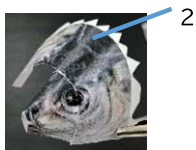


*線に沿って切り離し、のりしろの部分
を折り曲げます。

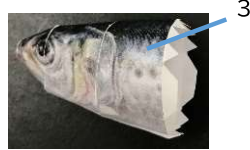
頭部の組み立て



パーツ1を丸め、
筒状にします。



パーツ2をかぶせながら、
模様を合わせて接着します。



同じようにパーツ3を
接着します。

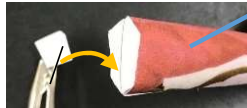
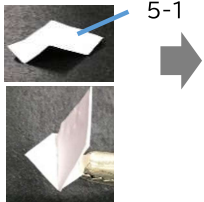


パーツ4を接着します。



パーツ3の白い部分に合わせて、
パーツ6L(左側の胸びれ)の根本を接着します。
*右側も同様に、パーツ6Rを接着します。

内臓の組み立て



パーツ5-2を丸めて組立て、写真の位置にパーツ5-1を接着します。

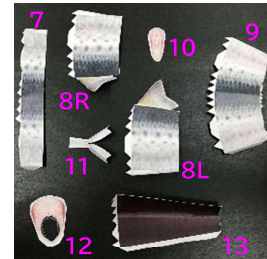


パーツ5-1を
写真のように折り曲げます。



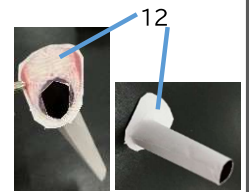
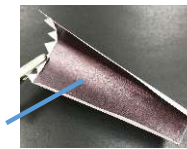
パーツ4のスリットにパーツ5-1を差し込みます。
*接着しません。

2 胴部の組み立て



腹腔の組み立て

パーツ13を、茶色の部分を内側に
して丸めます。
*うす茶色の線がみえる方が背側
になります。

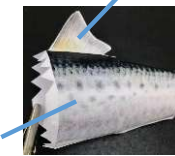
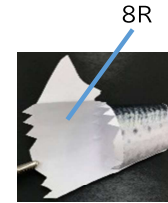


パーツ12の裏の穴の部分
に合わせて接着します。
—腹腔パーツ

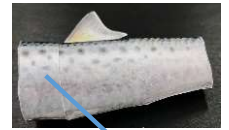
胴部の組み立て



頭部と同様に、パーツ9を丸め、そこにパーツ8R、8Lをかぶせて接着します。
最後にパーツ7をかぶせて接着します。



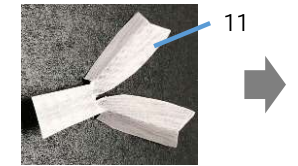
*背びれが
のりしろになります。



腹びれの組み立て



頭側から2ページ目右上の腹腔
パーツを挿入し、接着します。
尾側にパーツ10を接着します。



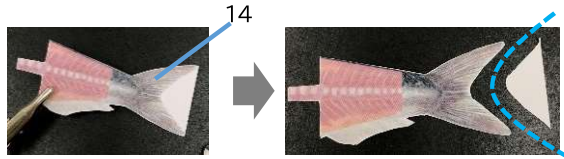
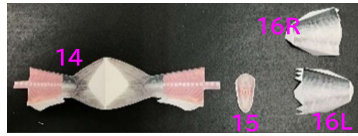
パーツ11(腹びれ)を、線にそって折り曲げ、腹びれの両面を
貼り合わせます。



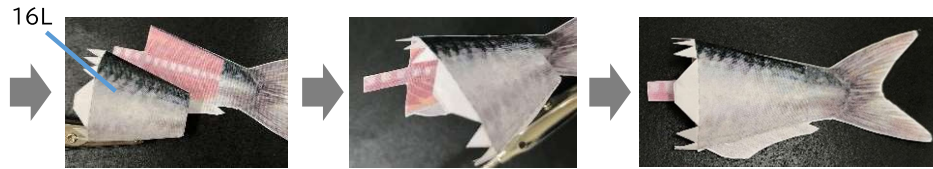
パーツ8の白い部分に合わせて、腹びれを接着します。



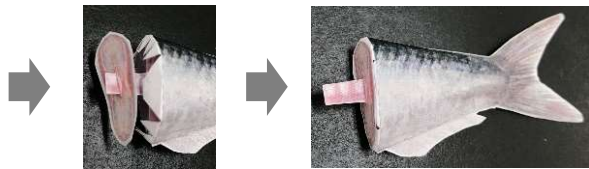
3 尾部の組み立て



パーツ14を、破線で山折りにして接着した後、白い部分を切り取ります。

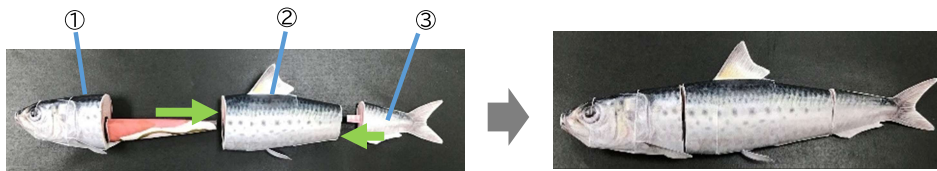


パーツ16Lを、パーツ14の断面の部分が隠れるように接着します。
*右側も同様に、パーツ16Rを接着します。



パーツ14の中骨の部分を、パーツ15のスリットに通して接着します。

4 各部の組み合わせ



胴部(②)に頭部(①)と尾部(③)を挿入します。
*接着しません。

5 缶の組み立て



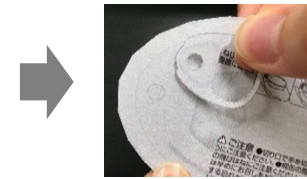
こちらの画像はまいわしトマト油漬を使用していますが、作り方は同じです。



パーツ缶2を曲げ、筒状にします。



右上の図を参考に、
パーツ缶1にパーツ缶2を接着します。



パーツ缶4(ふた)に、
パーツ缶3(プルタブ)を接着します。



パーツ缶4ののりしろを、缶本体に
接着します。

6 缶への入れ方



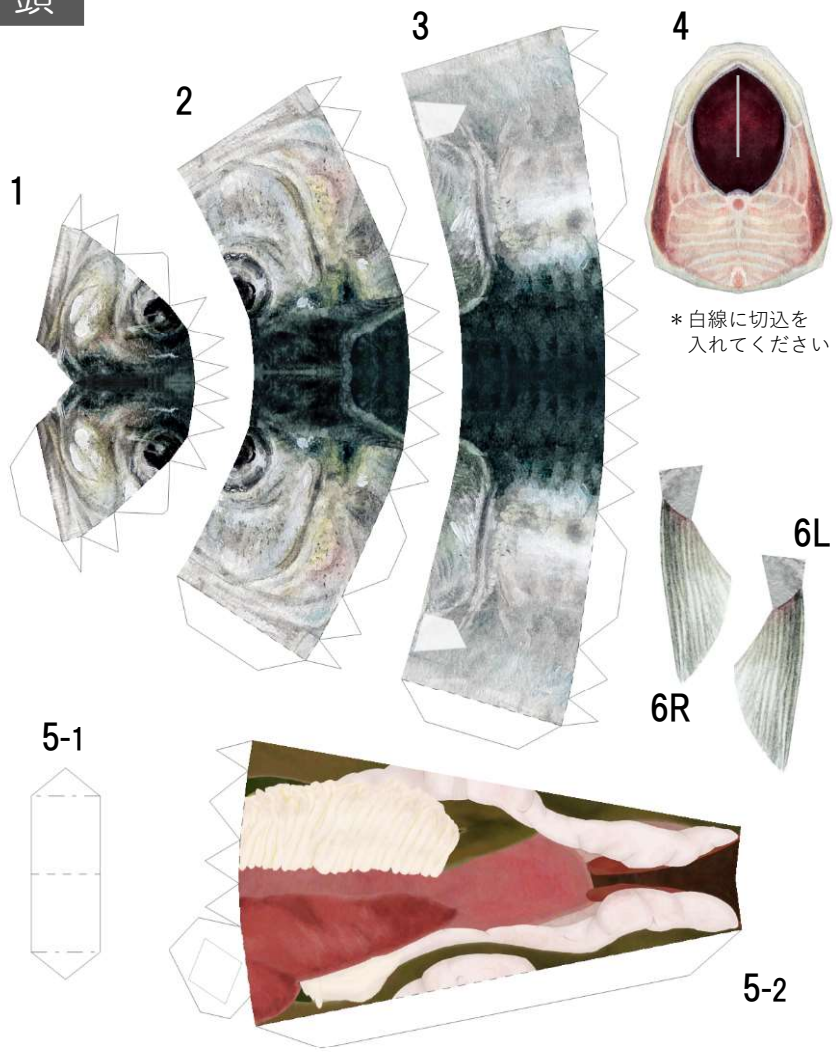
1つの缶に2匹分の胴体が入ります。



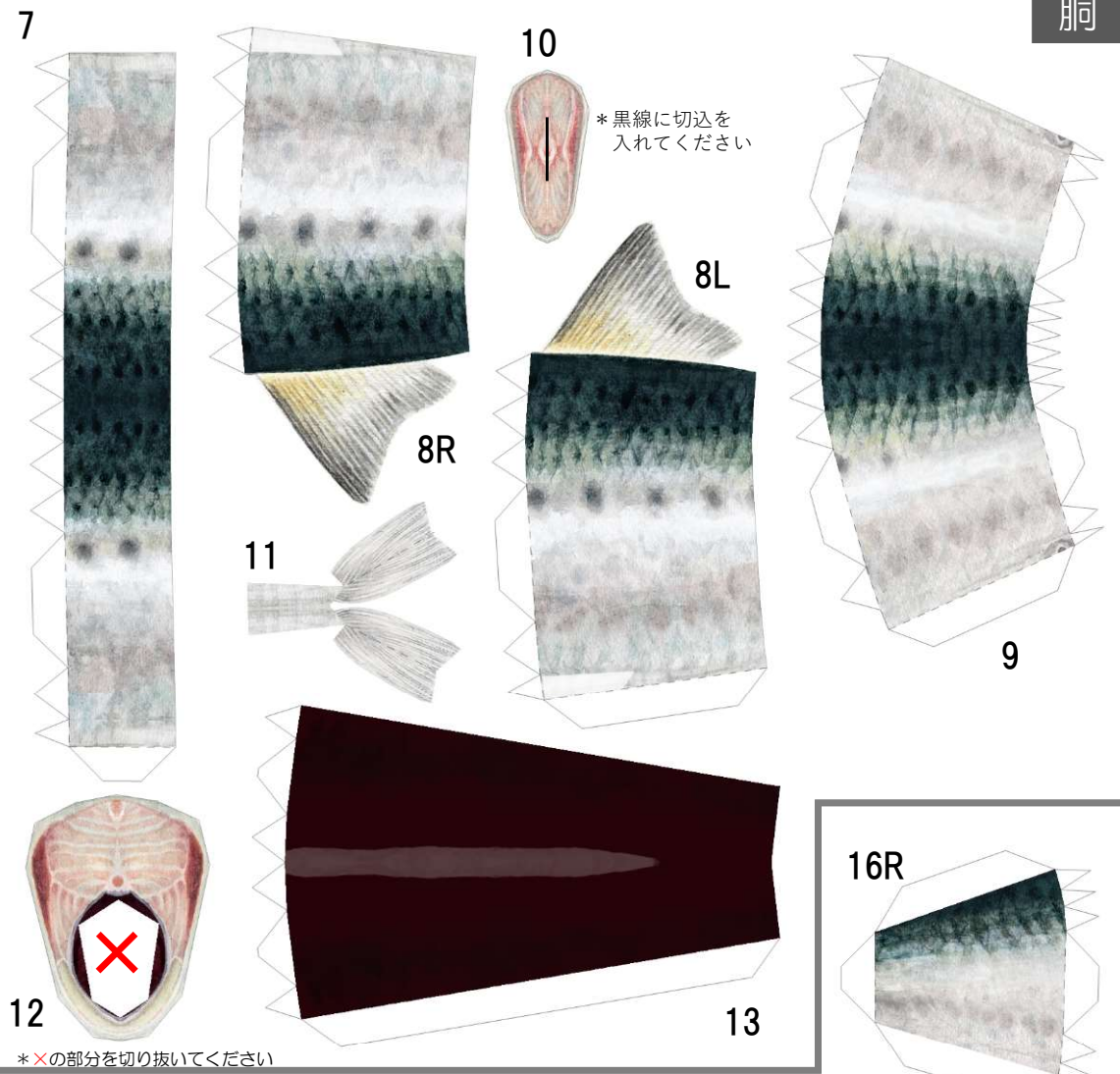
頭のパーツは
ヒラギワシの
パーツになります。



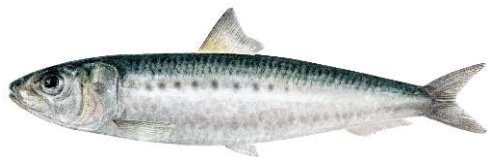
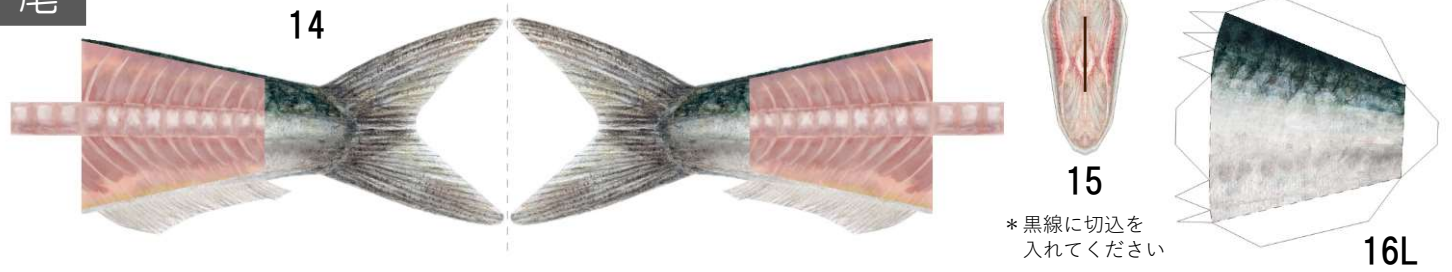
頭



胴

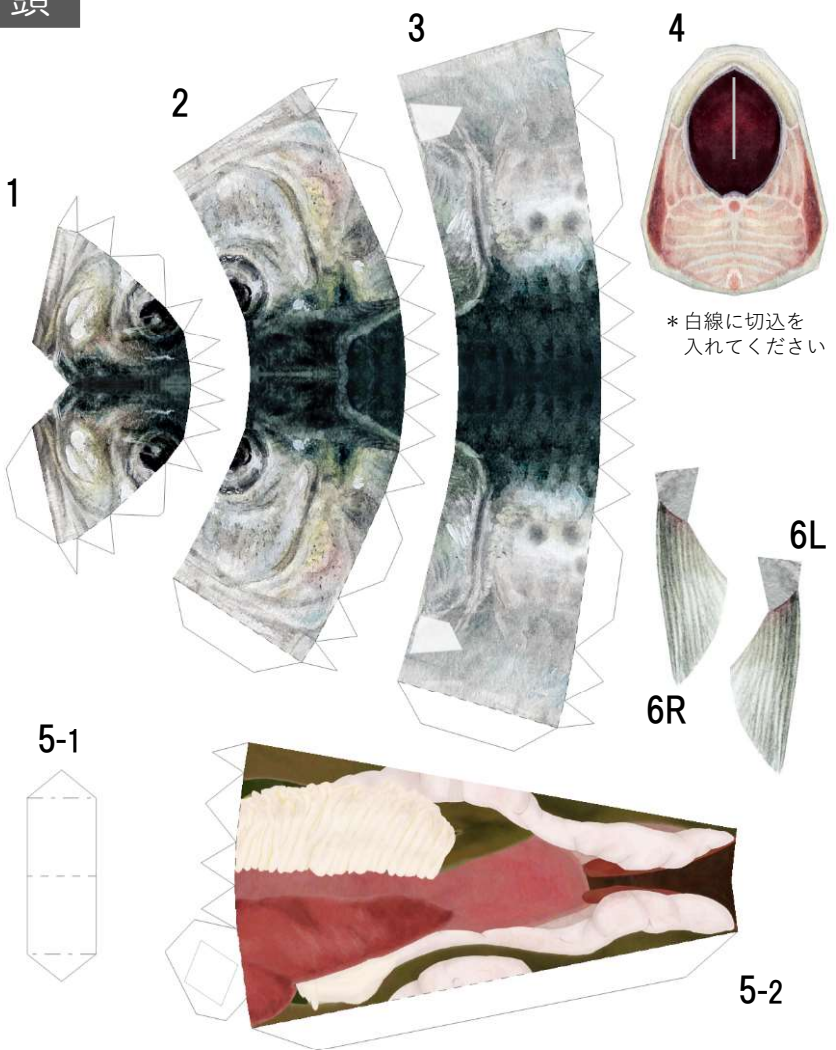


尾

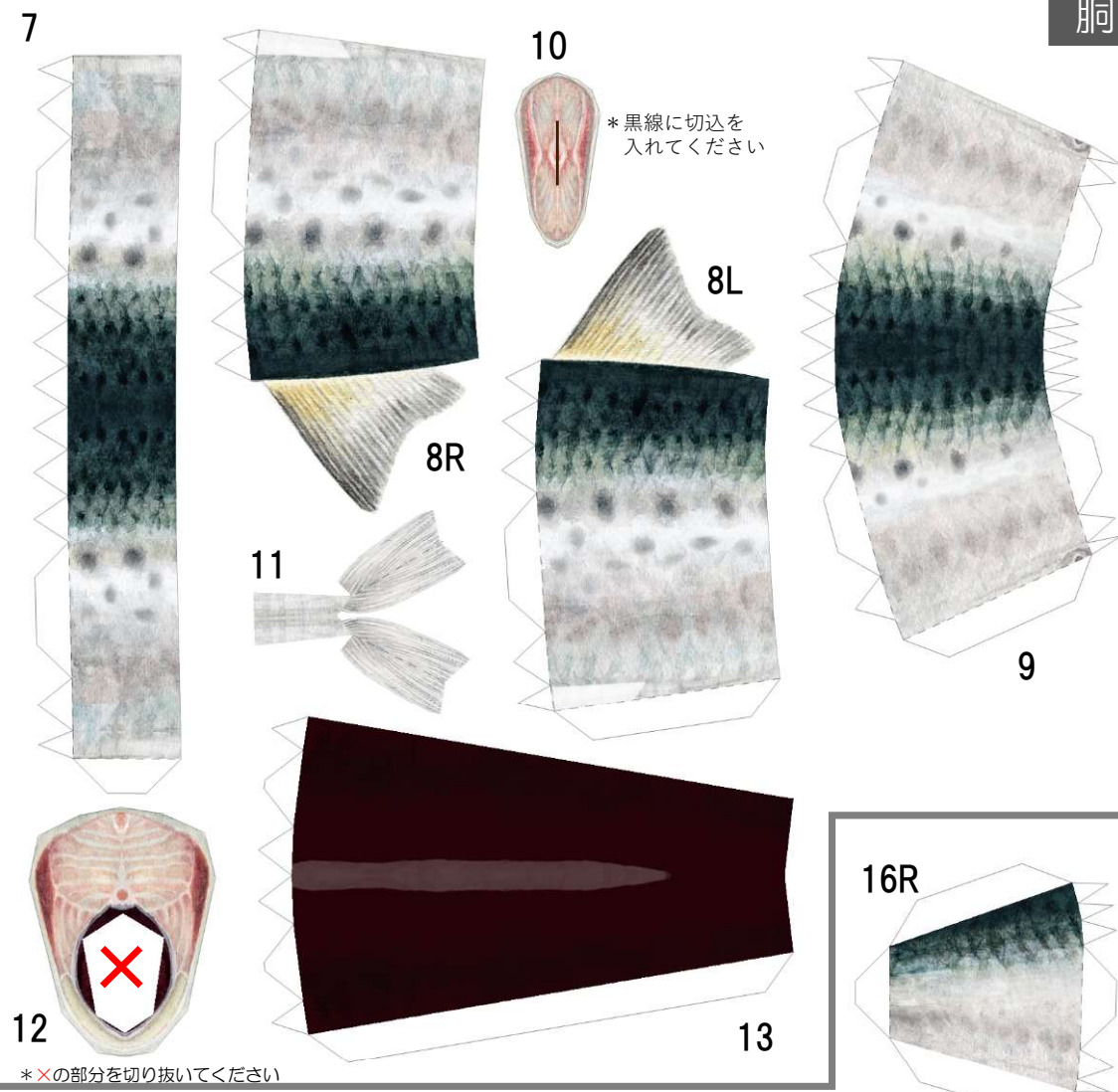


マイワシ姿イラスト・Noguchi Kaoru

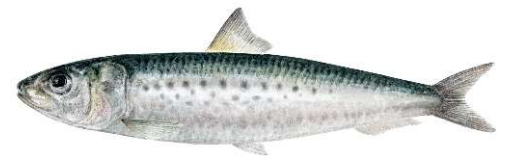
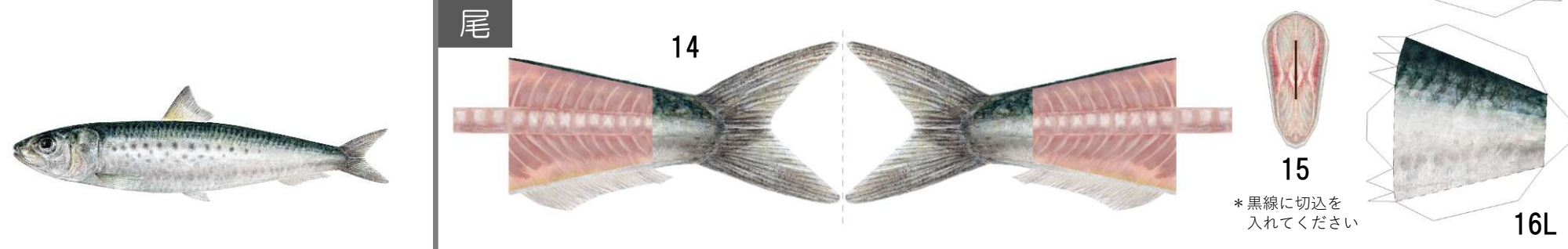
頭



胴



尾



缶（煮付）

缶1



缶2

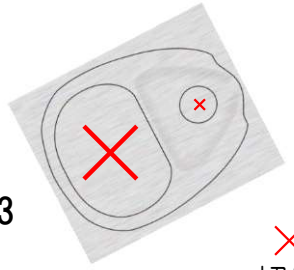


栄養成分表示 1缶分(100グラム)当り		お客様相談室 ☎0120	
エネルギー	224kcal	食塩相当量	1.3g
たんぱく質	16.0g	DHA	1,849mg
脂質	14.3g	EPA	1,408mg
炭水化物	7.7g	(推定値)	
この商品は国内生産品です。			

●名称:いわし煮付 ●原材料名:いわし(国産)しょうゆ
 砂糖、しょうが汁、増粘多糖類(一部に小麦、大豆を含む)
 ●固形量:70グラム ●内容量:100グラム ●賞味期限
 限:缶ふたに記載 ●販売者:マルハニチロ株式会社 東京都
 江東区豊洲3-2-20 製造所固有記号は賞味期限内に記載
 製造所の名称、所在地については各様検診室にお問い合わせください。

MARUHA NICHIRO
いわし煮付
 国内生産品
 国産いわし使用

缶3



✕ の部分を
 切り抜いてください

缶4



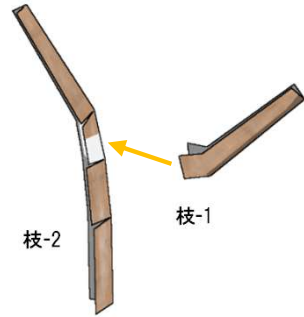
おまけ ヒイラギイワシ



ヒイラギイワシは、ヒイラギの枝に焼いたイワシの頭を刺した、節分の魔除け飾りです。イワシの臭いを鬼が嫌い、また、ヒイラギの葉の棘が鬼の目を刺すことで、鬼を遠ざけるとされています。

マイワシの胴体を缶に入れると、頭部が残ります。これを使って、節分に向けてヒイラギイワシを作ってみましょう。

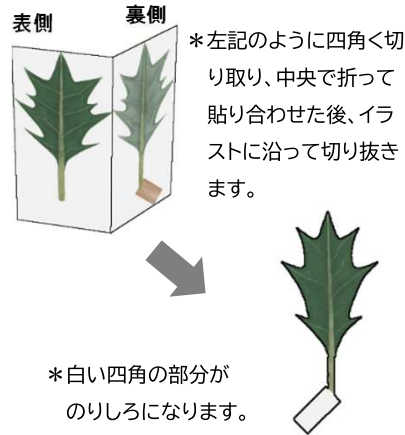
1 枝の組み立て



*枝-1の根本で枝-2の白い部分を挟み込んで接着します。

2 葉の組み立て

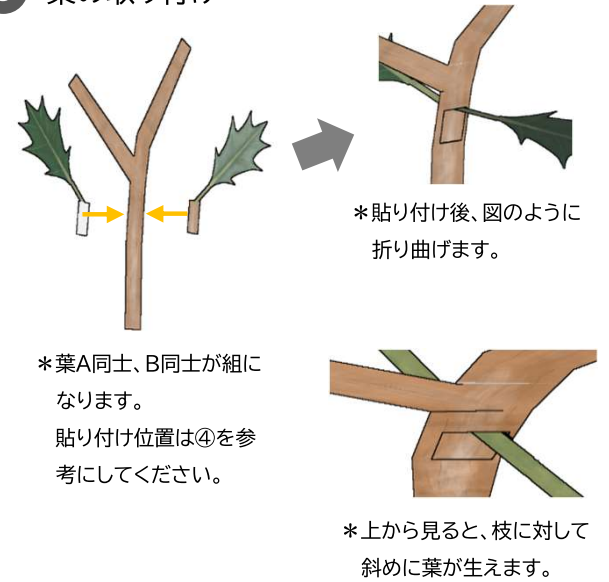
*葉にはAとBがありますが、両方とも同じように組み立てます。



*左記のように四角く切り取り、中央で折って貼り合わせた後、イラストに沿って切り抜きます。

*白い四角の部分がのりしろになります。

3 葉の取り付け

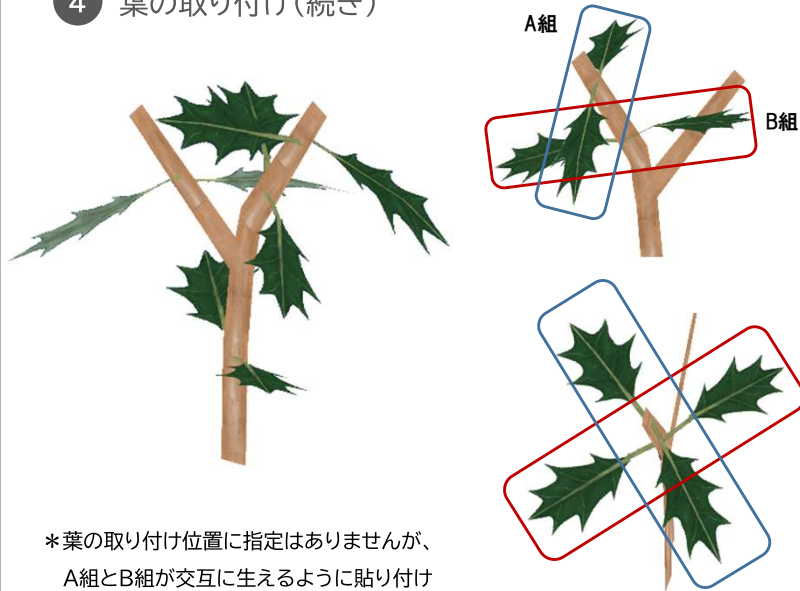


*貼り付け後、図のように折り曲げます。

*葉A同士、B同士が組になります。貼り付け位置は④を参考にしてください。

*上から見ると、枝に対して斜めに葉が生えます。

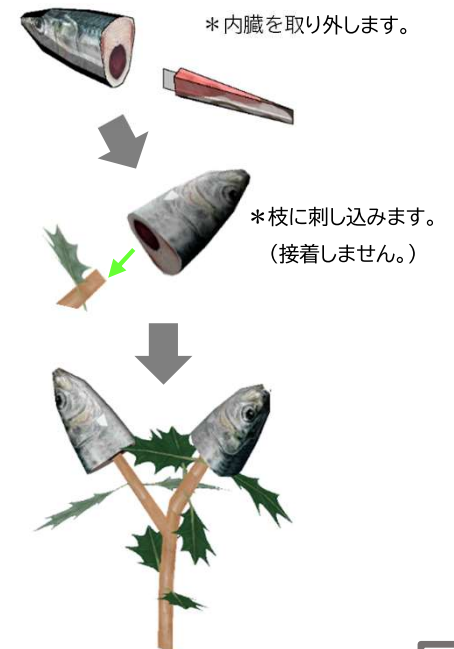
4 葉の取り付け(続き)



*葉の取り付け位置に指定はありませんが、A組とB組が交互に生えるように貼り付けます。

*上から見ると、葉Aの組と、葉Bの組が直交します。

5 マイワシの頭の取り付け



*内臓を取り外します。

*枝に刺し込みます。(接着しません。)

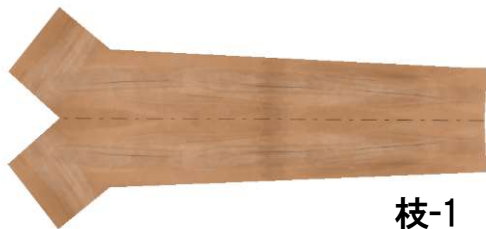
葉 A



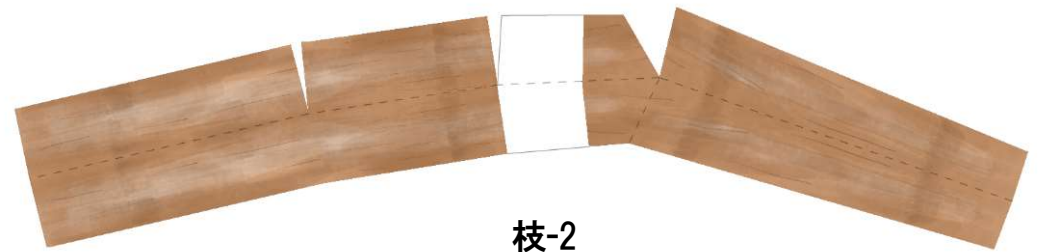
葉 B



枝



枝-1



枝-2