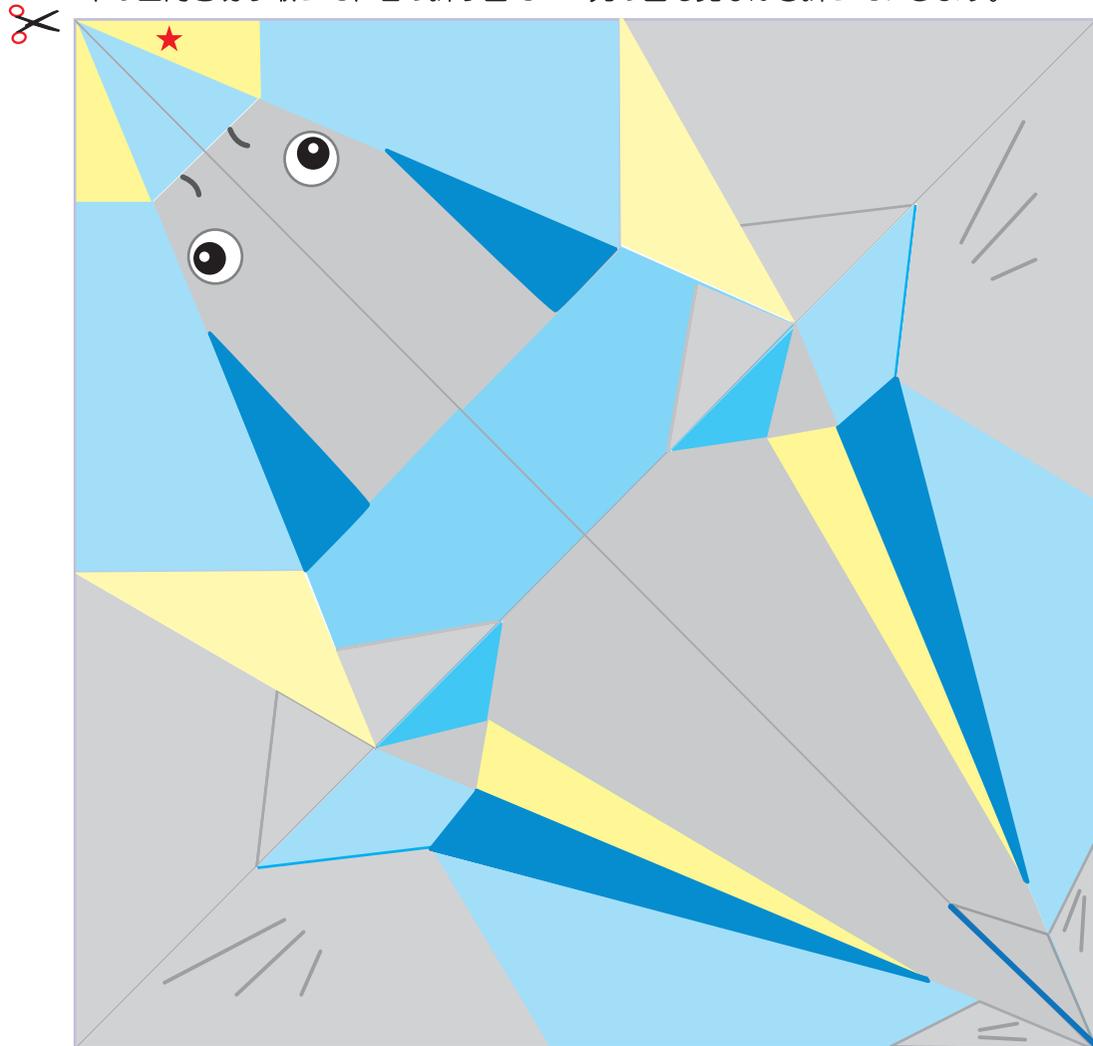


# トビウオ

## おさかな おりがみ

**折り方のアドバイス** 折り図⑦、⑫、⑬の部分は、折り線と色ガイドをよく見ながら、ひと折りひと折り、きっちりと丁寧に折っていきましょう。

下の四角を切り取って、右の折り図で一つ先の図も見ながら折っていきます。



漁師が選んだ、本当においしい魚 **PRIDE FISH** 漁師さんが選んだ、おいしいおさかな「プライドフィッシュ」

プライドフィッシュとは、日本全国の各地域ごと、春夏秋冬ごとに、地元の漁師さんが選んだ「今一番食べてほしい」旬のおさかなです。トビウオでは「八丈春とび」(東京都・春)、「福井のトビウオ」(福井県・夏)、「あご」(島根県・夏)、「トッピー」(鹿児島県・春)がプライドフィッシュに選ばれています。くわしくは、WEBサイトをチェックしてみてください！

WEBサイト



**折り方の記号**

山折り線 谷折り線 折りすじ線 谷折りしてうら返すもどす 向きを変える 図を拡大 ひらく

**トビウオの折り方** 折り線と色ガイドをよく見ながら、左の四角に切り取った紙の、★印を下にして、うらの白い面を出して折りはじめます。

- ① 折りすじ線をつけてもどす
- ② 折り線のとおり左右をまん中まで折る
- ③ 折りすじ線をきっちりとていねいに付けてもどす
- ④ Aの二つの角をつまんで矢印の先まで持ち上げて図⑤のようにつぶす
- ⑤ うら返す
- ⑥ 折り線のとおり折ってうら返す
- ⑦ 折りすじ線をつけてもどしAの角を図⑧のように同時に左右いっばいに開いてつぶす
- ⑧ うしろの三角をてまえにもどす
- ⑨ 折り線のとおり折る
- ⑩ きりこみを入れてから半分に折る
- ⑪ 折りすじ線をきっちりと付けてもどす
- ⑫ Bの折り線のとおりにてまえに折りながら図⑪で折った部分を同時に折り、図⑬のように折る
- ⑬ うしろも同じ折り方 きりこみを入れた部分の上の1枚を折る

**完成作品**

