こどもニュース＆スポーツ　香川のこどもを応援します　NEWS & SPORTS FOR KIDS

日本財団 THE NIPPON FOUNDATION 海と日本 PROJECT

古里の海　ずっと大切に

かがわseaマスター　海の食を守り隊

古里の美しい海を大切にしよう―。子どもたちが環境保全の重要性を学び、自分たちにできることを考える「かがわseaマスター　海の食を守り隊」が10月24日と30日、観音寺市の伊吹島と坂出市の五色台を舞台に開かれました。日本財団が推進する「海と日本プロジェクトinかがわ」の一環。隊員に選ばれた県内の小学5、6年生計19人は、イリコ加工場の見学や海の水質調査、海産物を使ったオリジナルのふりかけ作り、山林でのフィールドワークなどを通じ、自然が全てつながっていることを学びました。自分たちが感じたこと、学習したことを「さとうみ新聞」と銘打った新聞に仕上げました。今回は「いりこ加工場」「海の環境」「海の食」、25日は「海と山のつながり」がテーマです。新型コロナウイルス対策として、参加者はマスク着用を徹底し、会話は必要最小限にとどめるなどして臨みました。

伊吹島の沖合でプランクトンを採取する隊員たち

伊吹島、五色台で19人が学習

海に出て水質を調査

「船の上から魚が見えるよ」「プランクトンがいっぱいだ」―。観音寺市の伊吹島沖などで10月24日、隊員たちは海水を採取してプランクトンの観察をしたり、県内各地で見つかった海ごみについての映像を見たりして、きれいな海を守るためにはプラスチックごみを減らすなど、日頃の生活を見直すことを誓い合いました。

海上タクシーで伊吹島の沖合に出て、県水産試験場の担当者の指示を聞きながら海水を採取。船の上から魚が泳いでいる様子が見えるほど水は澄んでいました。豊かな漁場となっている同島周辺の海水を顕微鏡で観察すると、カタクチイワシが好んで食べる「カイアシ類」など、たくさんの種類のプランクトンがいることが分かりました。

映像では、まちに落ちていたレジ袋やペットボトルなどが川を通じて海に運ばれ、小さく砕けたマイクロプラスチックになって魚が食べ、食物連鎖の結果、人間も口にしている可能性を指摘。ビニール袋をクラゲと間違えて食べたカメが窒息した事例なども紹介していました。

採取したプランクトンを顕微鏡で観察

「ごみ減らし分別」決意

ダイバーの人が県内の海で拾い集めた菓子袋や釣りの道具、プラスチックの食器、ライターなど、あまりにも多いごみを見ていると、悲しい気持ちになりました。

海にいる生き物を守るためにも、生活の中で出るごみをできるだけ少なくすることが大切です。買い物の際は必ずエコバッグを使い、ごみを捨てる際も、再利用できるものは分別したり、まちに誤って漏れ出たりしないよう気を付けます。

仕分けされた海ごみを確認

おいしさの秘密は美しい海

海水でイリコゆで加工

海の食を守り隊のメンバーは10月24日、イリコの産地として有名な観音寺市の伊吹島で、イリコの加工場を見学しました。同島の周辺はカタクチイワシの漁場で、水質がきれいなのが特長。水揚げされると海岸沿いに立ち並ぶ加工場ですぐにゆで上げられるので、鮮度が高いのもおいしさのポイントです。参加者は、取れた魚が船からポンプで一気に加工場に運び込まれるなど無駄のない一連の流れを学び、感嘆の声を上げました。

周辺の海水がきれいなので、同島の加工場では、最初にイリコを洗うのも、ゆでるのもくみ上げた海水を活用。魚のうま味を逃しません。ゆでたものを温風の乾燥機に入れると完成です。

カタクチイワシは傷みやすい魚なので、鮮度が少しでも落ちないよう漁を終えた後は、漁船のスピードを上げています。観音寺港と伊吹島を結ぶ定期船の2倍程度の速度で加工場に移動し、取ってから30分以内にゆでられるのも、おいしさの要因です。

漁は5月中旬に解禁されますが、同島の漁師さんたちは、6月中旬までは漁に出ません。貴重なカタクチイワシを減らさないよう、産卵が終わるまで待っているのです。また、普通は脂がのった魚の方がおいしいのですが、だしを取る際には脂の落ちたものの方が味に濁りが出ず、上品な味わいになるそうです。

漁の際は、ベイカやタコ、カニ、エビ、シャコ、タイ、サバなどが一緒に取れます。隊員たちはゆであがったカタクチイワシに交じっているそれらを探してチェック。たくさんの種類の魚が、たくさん取れる豊かな海に、感謝の気持ちがわいてきました。

イリコの加工場を見学

独自のふりかけ「最高」

海の食材生かして工夫

隊員たちは2日間の学習で、豊かな海の幸を味わいました。初日の24日は、観音寺市の伊吹島で、イリコの天ぷらやイリコ飯などが入った風味豊かな弁当を、2日目の30日は、坂出市の五色台で、イリコを中心に、干しシイタケやカツオブシなどをブレンドしたオリジナルのふりかけ作りに挑戦し、おにぎりと一緒に味わいました。

うま味を逃さないよう海水でゆで上げられた伊吹島のイリコは、ご飯と一緒に炊き込むと香りが引き立ちます。天ぷらも歯応えがあり、味わいが深く、初日の昼食では全員が弁当をおいしそうに食べていました。

2日目は乾物店の人の指導で、海産物やスナック菓子などを使ってふりかけを作りました。昼食は竹を割ってつくった器に盛り付けたうどんに、各自で作ったふりかけ付きのおにぎりです。イリコのほか、干しシイタケ、ノリ、スナック菓子などを好みの大きさにちぎったり、すりつぶしたりしてブレンド。選考会で一番人気だったのは、商品として販売するとあって、みんな真剣な表情で独自の味を作り出していました。

自然の中で、豊かな海からの食材を生かした食事の味わいは最高でした。

イリコを中心にオリジナルのふりかけづくりに挑戦

※無断転載、複製及び頒布は禁止します。　（c）四国新聞社