

## 朝廷に献上される大自然の海の幸の謎を解き明かせ！「隠岐めし歴史探検隊！」を開催しました！

2025年 7月26日（土）～28日（月） 【島根県西ノ島町、海士町】

ソーシャルアクションネットワーク

2025年8月4日 10時00分



一般社団法人海と日本プロジェクトinしまねは、2025年7月26日～28日（2泊3日）に島根県の隠岐諸島（西ノ島町と海士町）を舞台に「隠岐めし歴史探検隊！」を開催しました。隠岐で親しまれた隠岐の郷土料理は、今なかなか食べることができなくなっています。かつて朝廷に献上された隠岐の海の幸の歴史を、海や山を巡る中で学習し、自分たちで採集した海の幸を自ら料理し、理解を深めました。このイベントは、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人とがつながる“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環です。



### イベント概要

- ・開催概要：隠岐めし歴史探検隊！
- ・日程：2025年7月26日～28日
- ・開催場所：島根県西ノ島町、海士町
- ・参加人数：20人（小学5・6年、男女、島根・鳥取両県から参加）
- ・協力団体：NPO法人隠岐しぜんむら・海の駅松島・JAしまね隠岐どうぜん女性部

### 1日目：隠岐の海産物がなぜ、朝廷に献上されていたのか？

初日はまず、隠岐の海産物がかつて（奈良～平安）、朝廷に献上されたい謎を学びました。隠岐は朝廷のあった奈良京都から遠く離れているにも関わらず、なぜわざわざ隠岐だったのか…？ 隠岐の専門家・NPO法人隠岐しぜんむらの深谷治理事長によると、鬼門の方角（北西）の逆、北東の方角は縁起が良いとされ、隠岐の海産物は重宝されていたということです。また多く離れたところに送るため、シロイカやアワビ、ワカメなどを干して加工していたということです。

また、昨今の隠岐の漁業についても学び、海の駅松島の山下社長（漁師）によると、地球温暖化の影響で海水温が上がったことで、とれる魚が変わってきたように感じるということです。熱帯の魚が増えたり、特産シロイカが減少したり…また、最近はマグロが多く漁獲されることから、マグロが隠岐近海の青魚を食べてしまっているのでは？ という仮説もあるということです。

学んだあとは、隠岐の魚介類を実際に捌いてみよう！ということで、イカの一夜干しと、島根県魚トビウオ（アゴ）のミンチ作りに挑戦！イカは捌いて、皮をむいて、干し機に。アゴは三枚おろしにしてたたき、ミンチにしました。子供たちは悪戦苦闘しながらも、海の駅松島のスタッフの皆さんに丁寧に教えてもらいながら、加工を体験！一夜干しやミンチは、翌日の夕食で食べる予定です。



## 2日目：無人島で海の幸をGET！歴史香る伝統めしを自分たちで作ろう！

隠岐めし歴史探検隊！2日目は島根県海士町の無人島「小森島」で、海の幸探し！隊員の子どもたちは、カサガイ、カメノテをたくさん見つけました！ほかにもイシダイやアゴハゼの稚魚、ウミウチワ、アオウミウシなども見つけました。さらにシースクーターを使って、海を探検しました。無人島は、人が住む地域の海よりも、昔の海的环境に近く、隠岐の伝統料理の歴史を学ぶのに適した場所でした。

午後は自分たちでGETした海の幸を、自分たちで隠岐の伝統料理にしました。JAしまね隠岐どうぜん女性部の指導を受けながら、カサガイは炊き込みご飯“ボベ飯”に、カメノテは味噌汁に。さらに前日に自分たちで捌いた隠岐特産シロイカの一晩干しは、香ばしく炙って隠岐の伝統調味料こじょうゆみそを添えました。島根県魚トビウオのミンチは、つみれ汁に、朝廷への献上品だった隠岐産ワカメはタケノコと一緒に煮付けました。また、隠岐特産岩ノリはバクダンおにぎりに。岩ノリはかつて隠岐で多く採れていましたが、今は温暖化などの環境変化や、岩ノリを採集する人の減少で収穫量が激減していて、一枚900円もすると言われています。これに海士町で最近生産が始まった、人気のヨーグルトにフルーツを混ぜたデザートを加えて、“隠岐の伝統的な定食”のできあがり！です。



## 3日目：海上安全の神に参拝&海の洞窟探検！

隠岐めし歴史探検隊！3日目の最終日はまず西ノ島町の焼火神社に参拝。隠岐は江戸時代に北前船の寄港地として栄え、隠岐産のサザエやアワビ、ナマコなどが県外から重宝されていました。その海の安全の守り神として多くの人が参拝したのが焼火神社です。多いときには一日1000人以上が訪れ、宿坊だった場所の立派な石垣は今でも残っています。

続いて、隠岐の豊富な海の幸を育む大自然「世界ジオパーク」を遊覧船で散策。国賀海岸、摩天崖、通天橋、観音岩は隠岐の外海から遊覧船から眺める絶景で圧巻の迫力！明暗の岩窟（あけくれのいわや）は時化の時に入ることができない洞窟で、この日は太平洋高気圧に覆われ、べた凧。運よく入ることができると、岩窟の中は、ライトをつけないと真っ暗…時折船体が両側の壁に当たるほど狭くなっていて、隊員（子たち）も大興奮でした！

全てのミッションをクリアした隊員たちは最後に“隠岐めし”の魅力を発信するキャッチコピーを考えました。これらはポスターやPOPなどにし、飲食店等で発信する予定です。



## 参加した子ども・保護者からの声

参加した子どもたちからは、隠岐めしについて「よだれが止まらない！隠岐めしで元気アップ！」「一口食べたら隠岐めし以外は食べられない」「隠岐めしに朝廷の人もビックリ！」など、自分たちで採取した隠岐の貝や、とても貴重になってしまった岩ノリ、隠岐特産のイカなどに対し、前向きな声が多く聞かれました。

また、来年も参加したいが、応募が多いので、当選するか心配といった声もありました。

事務局としては、より多くの子どもに島根・隠岐の大自然を楽しんでもらえるよう、努めて行きたいと思います。

#### <団体概要>

団体名称：一般社団法人海と日本プロジェクトinしまね

URL：<https://shimane.uminohi.jp/>

活動内容：島根の海の魅力発信や美化、子供たちのイベントを中心に幅広く活動しています。



#### 日本財団「海と日本プロジェクト」

さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、時に心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海。そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、子どもたちをはじめ全国の人が「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

<https://uminohi.jp/>

このプレスリリースには、メディア関係者向けの情報があります

メディアユーザーログイン

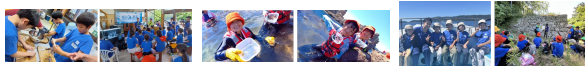
既に登録済みの方はこちら

メディアユーザー新規登録

無料

メディアユーザー登録を行うと、企業担当者の連絡先や、イベント・記者会見の情報など様々な特記情報を閲覧できます。※内容はプレスリリースにより異なります。

#### すべての画像



種類

イベント

ビジネスカテゴリ

環境・エコ・リサイクル

農林・水産

キーワード

日本財団

海と日本プロジェクト

SDGs

島根

舌岐

歴史

探検隊

郷土料理

料理

海洋


位置情報

[島根県海士町 \(イベント会場\)](#) [島根県西ノ島町 \(イベント会場\)](#)

関連リンク

<https://shimane.uminohi.jp/>

ダウンロード

 プレスリリース素材

このプレスリリース内で使われている画像ファイルがダウンロードできます

---

[トップ](#) > [プレスリリース](#) > [ソーシャルアクションネットワーク](#) > [朝廷に献上される大自然の海の幸の謎を解き明かせ！「隠岐めし歴史探検隊！」を開催しました！](#)

---

### 会社概要



### ソーシャルアクションネットワーク

5フォロワー

フォロー



|       |         |
|-------|---------|
| URL   | -       |
| 業種    | サービス業   |
| 本社所在地 | 東京都港区赤坂 |
| 電話番号  | -       |
| 代表者名  | 波房克典    |
| 上場    | 未上場     |
| 資本金   | -       |
| 設立    | -       |

トレンド情報をいち早くお届け

**PR TIMES**を友達に追加

PR TIMESのご利用について

**資料をダウンロード**

### プレスリリース

もっと見る



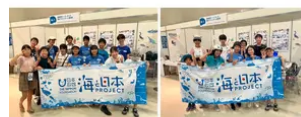
元サッカー日本代表の北澤豪やビーチサッカー日本代表経験者も参加！プロギング×ビーチサッカーのイベント…

2025年8月5日 15時30分



皆に優しいバリアフリービーチ！ユニバーサルビーチin瀬波温泉海水浴場を開催します

2025年8月4日 15時00分



深海研究スーパーキッズ育成プロジェクトin駿河湾 卒業生によるBLUE ECONOMY EXPO@Suruga Bay…

2025年8月4日 11時30分



第2回！ 哲学対話で探る“海の性”「ざわざわ高校～海の未来をぐ哲学～」

2025年8月1日 17時30分

[会社概要](#)   [プライバシーポリシー](#)   [利用規約](#)

[報道関係者からのお問い合わせ](#)

[企業様からのお問い合わせ](#)

[一般の皆様からのお問い合わせ](#)

Copyright © PR TIMES Corporation All Rights Reserved.