



# おいしいカキが 育つ海、守ろう

## 塩釜市 桂島の漁師さんから学んだよ

**み**なさん、カキは好きですか？ カキは、宮城県から岩手県にかけて盛んに養殖(ようじやく)されている東北の冬の味です。生でも焼いても、お鍋(なべ)にしてもおいしいカキを通して、海(うみ)の環境(かんきやう)を学ぶという教室(きやうしつ)が塩釜市の桂島(けいじま)でありました。

教室は、NPO法人「まなびのたね」という団体と地元の漁師(りしうし)りょうし)さんたちが企画(きかく)しました。塩釜港(しほり)からフェリー(フェリー)でおよそ20分。冷たい海(うみ)の風に負けず、8人の小学生(しょうがくせい)が桂島(けいじま)に降りたち、まずカキの殻(から)むきに挑戦(ちやうせん)しました。

1年半(いちねんはん)も海(うみ)の中で育てられたカキを、きれいに洗(あら)い、ナイフで硬い殻(から)を開け、ぶるんぶるんの身(み)を取り出します。大人(おとな)でもなかなか難(むずか)しい作業(さぎょう)ですが、「見て!できた、できた!」。

「むきたてを食べてもら」と、漁師(りしうし)

さんからこうほびです。一口試(ため)した塩釜市(しほり)塩釜二(しほりふた)小(しょう)5年(ねん)の阿部(あべ)愛梨(あいざ)さん(11)は「むくのは大変(たいへん)だったけど、おいしい!とうれしう。漁師(りしうし)さんは、2011年(ねん)3月(げつ)11日(にち)の津波(つなみ)で、海(うみ)の底(そこ)にあるアマモという海藻(かいそう)がなくなってしまうこと、みんなの家々(いえ)からの汚(よご)れた水(みづ)が海(うみ)に流れ出(で)ることが、カキの生育(せいよく)に影響(えいきやう)していることを話(はな)してくれました。

桂島(けいじま)にはきれいな海水浴場(かいすいよくじやう)がありますが、夏(なつ)にたくさんの人(ひと)でにぎわった場所(ばしょ)ですが、津波(つなみ)の後(のち)は泳げなくなってしまう。今(いま)も残(のこ)る津波(つなみ)のごみ(ごみ)を片付けよう、小学生(しょうがくせい)たちは、砂浜(すな)にうもれているタイヤやロープ(ロープ)を掘(ほ)りおこし、細(こ)かごをひろいました。

「まさかタイヤがあるなんて」と、仙台市(せんだい)市南中山(みなみやま)小(しょう)4年(ねん)の高橋美結(たかはし みゆ)さん(10)は、津波(つなみ)が残(のこ)したものに驚(おどろ)きを隠(かく)

せません。おなががすいたころ、となりの鬼ヶ浜(おにがはま)で、地元(じよん)のお母さん(おはは)が作る「かきカレー」や「焼(や)き」の屋敷(やしき)さんが待(まち)っていました。美結(みゆ)さんはなんと、カキを食べるのが生まれて初めて。おそろおそろ口に運び、「おいしい!」と、すばらしい発見(はっけん)をしました。「海(うみ)をきれいにするために、家で汚れた水(みづ)を流(なが)さない」「食器(しょくぎ)を洗(あら)う前に、油分(あぶらぶん)を紙(かみ)でふき取(と)って、洗剤(せんざい)を少なくする」。みんな、この日体験(たいけん)し、学んだ(まな)んだことを話し合(か)いました。おいしいカキ、きれいな海(うみ)を守るために、できることを始めよう!



はじめてのカキ  
自分でもいた  
カキはすごく  
おいしいよ!



きれいな海から  
おいしいカキが  
育つよ!