「海口県」を総力取材 すばらしさを未来へ

「海維新サミット」は日本財団などが提唱している「海と日本プロジェクト」のオリジナルイベントとして、8月19、20日、山口市秋穂二島にある山口県セミナーパークを拠点に開かれました。集まった小学生は35人。お父さんやお母さんたちを加えた約90人が日本海（萩・長門方面）、響灘（角島方面）、瀬戸内海（周防大島方面）の3コースにわかれ、それぞれの海をよく知る先生役の講師から、海の魅力や問題点などについて、じっくりと話を聞きました。

響灘（ひびきなだ）コース 海にもぐって大発見！

響灘コースの参加者は下関市のリゾートホテル「西長門リゾート」に出かけ、NPO法人コバルトブルー下関ライフセービングクラブのみなさんに、日ごろの活動の様子や響灘で問題になっていることなどを説明してもらいました。

クラブ代表の新名文博さんはサーフィン仲間とともに、海の安全を守りながらマリンスポーツの楽しさを伝えるインストラクターとしても活動しています。「海が好きな仲間と一緒に海で遊ぶことの楽しさを多くの人に知ってもらいたい」という思いで頑張っているそうです。

参加者は新名さんたちの指導を受けながら、シュノーケリングやシーカヤックなどを楽しみました。海にもぐってみると、岩場にたくさんのムラサキウニがいました。このあたりではムラサキウニが増えすぎて、アカウニやバフンウニなどのエサになる海藻を食べるので、漁師さんが困っているそうです。そこで新名さんたちは、地元の漁師さんとも相談し、ムラサキウニを取りのぞく「駆除」を兼ねたシュノーケリング体験を観光の目玉にできないか、検討しているそうです。

瀬戸内海（せとないかい）コース 水族館でじっくり観察

瀬戸内海コースの参加者は、バスで周防大島に向かいました。夕日の丘展望台で瀬戸内海ならではの美しい景色を楽しんだあと、海藻研究所所長の新井章吾さんの指導を受けながら、海底からわき出る水を採取して味見をしたり、海水を煮つめて塩を作ったりしました。

つづいて、島のなかにある「なぎさ水族館」をたずねました。周防大島のまわりには、瀬戸内海でもっとも原始的な海が残っていると言われています。なかでもよく知られているのがニホンアワサンゴ。一帯は世界でも最大級の群生地だそうです。ニホンアワサンゴは東アジアだけに分布する温帯性のサンゴです。丸い骨格をもち、海底の岩に固着して暮らしています。骨格からはイソギンチャクのような形をした、たくさんのポリプが伸びていて、一つ一つのポリプの先は手のひらを広げたような触手になっています。

水族館をたずねた日。館内の水槽では、ニホンアワサンゴの幼生（赤ちゃん）が水中に放出される様子を見ることができました。幻想的な自然のいとなみを目にした参加者は歓声を上げながら、その様子に見入っていました。

日本海（にほんかい）コース 環境の変化にびっくり

日本海コースでは、萩博物館（萩市）や昔ながらの塩作りなどに取り組んでいる百姓庵（長門市）をたずねました。海の生きものを手がかりに、海の環境の変化について学んだほか、塩作りを体験しました。

萩博物館は、日本海沿岸にすむ生きものを集めるなどして海の環境の変化について調べています。海岸に打ち上げられた貝殻の採集や分析も、大切にしている取り組みの一つだそうです。

参加者は、萩の海岸に打ち上げられた貝殻にどのような種類があるか、調べました。アワビやサザエなどの貝にまじって、マクラガイやホシキヌタなど、もともとは熱帯性の海にすんでいた貝が次々に見つかり、徐々に海水温が上がっていることを実感しました。

長門市油谷地区にある百姓庵では、代表の井上雄然さんの指導を受けながら、海水を煮つめて作る、昔ながらの塩作りを体験しました。井上さんは「森の栄養分が海に流れ込んで、塩のうまみに変わる」などと説明してくれました。参加者は汗だくになりながら、海水を煮つめる作業を体験したほか、近くの海岸で漂着ごみを拾い集め、海の環境の美化に取り組みました。

新聞記者さんといっしょに！ 新聞教室

オリジナルの新聞作り！

海から戻った小学生たちは、じっさいに見聞きして印象にのこったことや思ったことなどを新聞にまとめました。新聞作りには一緒に海に出かけた保護者などのほか、読売新聞山口総局の現役の記者もアドバイザーとして加わりました。

参加者は自分で撮影した写真や手がきのイラストをまじえ、読みごたえのある自分だけの新聞を作りあげ、「記事の組みたて方を学ぶことができて、よかった」「レイアウトを考えるのが難しかったけれど、うまく作ることができました」などと笑顔で話していました。

豊かな山口の海を未来へとつなぐ決意を新たにし、全員が「海維新の志士」に認定されました。

山口県知事
村岡 嗣政

三方を海に開かれた山口県は、多くの島々がある穏やかな瀬戸内海と、きれいな青い海が広がる日本海に面し、それぞれに異なる風景や海の幸など、恵みにあふれています。

これからも、ふるさとの海が、美しく、豊かであり続けるため、海はもちろん、海とつながる森や川の環境を守る必要があります。

自然の恵みに対する感謝の気持ちを持って、自然を守る活動に参加するなど、未来にわたり、大切な海を残せるよう、みんなで協力していきましょう。

ぼくらの海の まめちしき

山口県は、本州の西のはしにあり、日本海、響灘、瀬戸内海の三つの海に開けています。

海岸線の総延長は全国第6位の1503キロメートルに達し、古くから水産業が栄えました。

なかでもフグは有名で、「県の魚」に指定されています。フグの本場、下関市の市場にはたくさんのフグが水揚げされ、「袋せり」と呼ばれる独特の方法でせり落とされたあと、全国に向けて出荷されています。下関の人たちは、幸福の福につながるということから、フグをフクと呼んでいます。

県内ではこのほか、アマダイやサザエ、イサキ、クルマエビなども、全国でも上位の漁獲量をほこっています。独特の風味で知られるウニの瓶詰をはじめ、辛子明太子、かまぼこに代表される練り製品などの水産加工業も盛んで、全国に知られています。

一方、県のホームページによると、2013年に漁業に就いていた人の数は5106人で、5年前に比べ1617人減っていました。また男性の漁業就業者のうち、60歳以上の人が占める割合は67.9％と高く、年々高齢化がすすんでいます。水産県・山口の将来を背負ってたつ若者の確保、養成が急がれています。