海につながる大町新聞

編集　荒井はるき　中山りな　藤森ゆう　茂野まお　畠橋りね　久保はるき

瀬戸内海で作った塩 北前船で運んでいた

大町には、塩が大きな店があり今は博物館になっている。当時の店の蔵には塩の俵が沢山積まれていたそうだ。

瀬戸内海でつくられた塩は北前船（きたまえぶね）という船で日本海を通って糸魚川に運んだ。そこから「かたいち」という人や牛が大町まで運んだ。大町には塩問屋という大きな店があり今は博物館になっている。当時の店の蔵には塩の俵が沢山積まれていたそうだ。

ここをぼっかたちが基地にして松本へ塩をはこんでいた。

塩の道ちょうじやの塩蔵を見学

急な坂の塩の道 みんなで歩いた

塩の道をみんなで歩いた。急な坂もあって牛や馬が続き石があって大変だった。糸魚川から松本までが塩の道で、大町までは80キロもあって牛や馬や人が60キロの塩を運んでいた。途中に大きな石があり座って休けいをしたりした。牛が水を飲める所もあった。

長い塩を運んだ人たちは足場が悪い所を歩いて、つかれても大切な塩を食べるためにがんばったと思う。

石仏や道しるべ たくさん!!

塩の道には、石仏や道しるべがたくさんあった。

石仏の後ろには、作った人の名前や作った年などがほってあった。そしてこれは、江戸時代につくられていまも残っている。

そして馬頭観音や大黒様や観音様のこともあった。

また石仏は、道案内とぼっかが安全をいのる祭りもあるという。それだけ大変だったと思った。

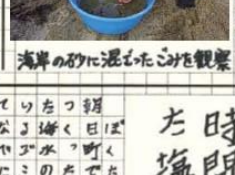
塩の道沿いにある大黒天（大町市）

ごみを川や海にはすてない

マイクロプラスチックは、人間の体にはいると、よくないのではない方がいい。

マイクロプラスチックは、私たちがすてたペットボトルなどが、川や海に流れてかたい物にぶつかってこまかくなる。それを魚が食べてその魚を人間が食べて体の中に入る。

大町の人たちも、海にごみはないけど川や海にごみをすてる。



海岸の砂に混じったごみを観察

塩は人が生きるために重要

塩は、人が生きるために重要な食べ物だ。塩を食べると病気になりにくくなる。塩分が不足するとだるくなる。たり、立ちくらみがする。他にも、おどきができやすくなる、たり、うみが出る。塩は、大切だけれど、取りすぎてはいけない。一日に、女性は8グラム、男性は10グラム摂取とすすめられている。塩は、海のめぐみだから、海を守っていきたい。

塩づくり体験でにがり取り

時間をかけた塩づくり

ぼくたちは、昨日町で海水から塩をつくった。海から取ってきた海水の中にはいるゴミをぬいで取ってたなやに海水を入れてしばらくしたらにがりのまじった水になるように分かれた。ぬのでぶくろにいれたにがりを取ったらうすでまて上にしたがりを取ったらうすでまて上にしたがりを取ったらうすでまて上にした

海につながる茅野新聞

編集
宮下 愛叶
宮坂健義
峯村 創
荒田みのり
花岡 日珠
冬さらまた
宮石よな

海草からできた名物寒天

茅野市の名物、寒天を作る会社に行った。寒天が江戸時代の昔から作られていて、びっくりした。茅野は海から遠いから、寒天作りに合う。

大きななべで天草と海草を煮て、いろいろと言う海草を煮て、寒天を作って、いろいろな料理に使う。天草は、海の香りがした。茅野は、海から遠いけど、寒天で海とつながっていた。

テングサの倉庫を見学

むかしの人の塩づくり

わたしたちは富山の夢創塾で、塩づくりをした。海水をなべでにると、下に塩がたまる。その塩をぬのに入れて、たいてにがりをとる。それを二日間天日干しして、塩が出来る。塩の作り方は、思ったよりたいへんだった。作った塩と海せんビザにかけて食べた。海水から作った塩は自然を感じた。

海のめぐみのデザート

私たちは、寒天でおいしいポンポンでリーを作った。大学の中沢先生から寒天作りを聞いた。天とフルーツをラップをしいたおわんに入れて、丸くして、できあがり。めぐみの寒天に海からとれた塩をかけて食べた。

寒天で手作りデザートに挑戦

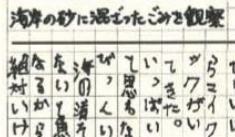
たいへんだった塩の道

富山にいくとき、とってもプリがいい道を通った。昔はこの道で、おいしいプリがなこばれて、長野でおいわいの時にたべた。塩の道を有名だ。昔の人が塩をはこんだ山道。昔の人は、長い道を何日もかけて、長野に塩、魚をはこんでいたんだった。

食べたら、とっても甘くておいしかった。くらの市で売ったら、みんなが買ってくれてうれしかった。

マイクロプラスチックの流れ

ペットボトルを川にすてると、流れていき岩にぶつかって細かくなっていく。そのゴミをマイクロプラスチックと言う。それが海に行くと、魚が食べて、その魚を人が食べて、人の体に害をおよぼすことがある。


海岸の砂に混ざったごみを観察

はじめてのお魚のせり

富山の市場でお魚のせりをみた。

くさん箱に入った魚がたくさんあった。たいへんのどぐろやばいかがあった。市場の人が大きい声で何をいっているかわかりなかった。

今では、塩や魚がたくさんお店にあっておいしいごはんがやられて、うれしい。

人の体に害をおよぼすなんてこわい。芝野も川で海とつながっているから、ペットボトルはすてないほうがいい。

魚が住めなくなる海はいやだ

富山で海岸のゴミ拾いをしたペットボトルなどの人のゴミがあって残念だ。

次にすなに入ったものもいに水を入れたらこイクロプラスチックがいっぱいでてきた。すなの中にいっぱいゴミがあるなと思ったからびっくりした。人が海の清そう活動をしないと魚が住めなくなるから手伝い拾いをしないといけない。

魚にねだんをつけて高いねだんを人が買えるそうだ。せりの魚は長野の魚やさんにもはこばれる。はじめて見たけど、凄くてすごいと思った。

新湊漁港の魚せり

日本財団 海と日本 PROJECT
このイベントは海と日本PROJECTの一環で実施しています

海につながる塩尻新聞

編集
大澤 悠喜
北澤 莉乎
大和 撫
小松 倫
北澤美琴
村上 隼斗

2つの海につながる分水嶺が塩尻にあった

塩尻には、水の始発駅が三つある。塩尻峠、うとう峠、とり い峠。水が二つの両方へ流れるので分水嶺と言う。川の源流域として、日本で最長といわれる、うとう峠を見学した。小さな泡からわき出てきた少量の水が二つの大きな川となり、日本海と太平洋へつながる。分水嶺のみかを多くの人に伝えたい。海と川につながる川の水を大切にしていきたい。

2方向に水が流れ出す(分水嶺公園)

口留番所と塩尻の名前の由来

松本藩の南境にあった本山宿の口留番所に行った。筆右の所のような所で貴重な食べ物などの出入りを制限していた。松本藩は、日本海から来る北塩の流通のみを許していた。太平洋の南塩は厳しく取締っていた。塩尻は塩の道の塩尻という説もあるが、はっきり分からないことも多いらしい。

口留番所があった旧本山郷(塩尻市)を見学

塩の大切さと使い道

塩は、人にとっても大切な栄養だ。塩が足りないと、口のかわき頭痛やけんたい感脱力感などが出る。昔は、魚がくさるのを防ぐために使われていた。作りかたや作る場所で少しずつ味がちがうことで、塩は、食用の他に、ソーダこう業という工場や道路の雪をとかすためにおたくさんの塩が使われていることを知りました。

塩の種類の多さに驚く

塩作りで感じた海を守る気持ち

富山で海水から塩づくりをした。なるべくゴミがない海水を満タンにして、塩づくりに出来たら、布でこしてとかす。さらにかげりで取り除く。すると、ざらざらした塩が出来た。海のかおりがしてうまい味が強くてしょっぱかった。石臼でこまかくしたらまるやかにかった。塩は海のめぐみ。大イ捨てをしないで、海や川を守っていこうと思った。

海の恵みを運ぶくふう

塩の道でたくさんの荷を運ぶ場所を見つけた。荷を坂道の途中で荷物や牛が休む所だ。大きな岩に印だったという話。

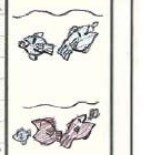
荷がおもたくて、その荷物は、肩から、おろさずにくくりつけ、休む時は、ずんぼうを使った。一人ではナロ荷負えないので大変な荷だと思った。

川や海にゴミをすてない

富山の海でゴミひろいをしたらプラスチック類が多かった。

プラスチックごみが目立つ(富山・小境海水浴場)

川や海にペットボトル類をすてると、人の害になる。ペットボトルを川にすてると、岩にぶつかって、こなごなになって小さなマイクロプラスチックになる。それを魚がえさとまちがえて食べる。それを人がたべると、それを人がたべると、体にマイクロプラスチックが入ってしまう。


北澤美琴さんのイラストより

日本財団 海と日本 PROJECT
このイベントは日本財団と海と日本PROJECTの一環で実施しています