

海と日本プロジェクト BO-SO海のめぐみ発見隊



海のめぐみを次世代に

海産物の流通過程を学ぶ



千葉県内の子どもたちが海と触れあい、その大切さを学ぶイベント「海と日本プロジェクト BO-SO海のめぐみ発見隊」(同プロジェクトin千葉県実行委員会主催)が8月に開催された。参加した小学校5、6年生の児童17人は九十九里浜で地引き網漁や伝統的な塩づくりを体験したほか、市場や商業施設も見学。海産物の生産現場から食卓に届くまでの流通過程を学んだ。豊かな千葉の「海のめぐみ」を次世代に手渡すために、今何をすべきなのか。体験を通して子どもたちが感じた思いを紹介する。



新聞に掲載する記事を考える隊員たち

「山武の塩」ポップでPR

25日に隊員たちは千葉テレビ本社で、今回の体験を振り返り、新聞紙面に掲載する記事を作成した。また、今回塩作りを体験した横芝光町の「九十九里海の塩プロジェクト」で販売している塩「山武の海の塩」に貼って商品をPRするポップ作りにも取り組んだ。

ポップ作りでは4班に分かれて、写真選定やキャッチコピー、説明文づくりに挑戦。子どもたちが実際にに行った「流下式採かん」という塩作りの工程をメイン写真に、一般の塩とは異なる味わいと粒の大きさをアピールした。

会場で「山武から贈る伝統の塩」というキャッチコピーを発表した市川市立市川小6年、犬飼航さんは「昔からの製法にこだわっているのが「伝統」という言葉が入っているとわかりやすいと思った。新聞記事は読む人に伝わる表現を考えるのが難しかった」と語った。



隊員が作成したポップ



九十九里浜で盛んだった地引き網だが、近年は新たな漁法が生まれ、漁獲量の減少や砂浜の消失などの問題もあり、ほとんど行われなくなっている。九十九里町の「地引網 丸吉」で隊員たちは、地引き網を体験。ビーチクリーンも行い、海の環境問題を考えた。



イオン津田沼店では、持続可能な漁業の普及に取り組む国際NPO「MSC(海洋管理協議会)」の認証を受けた水産物に貼り付けられるエコラベル「MSC認証」など、枯渇する漁業資源を守るイオンの取り組みについて学んだ。

砂浜消失で地引き網が危機に

持続可能な漁業へエコラベル



黒潮と親潮がぶつかり合う九十九里の海水は栄養分が多く、その水から作られる塩は一般的な塩と味わいも異なる。隊員たちは横芝光町で塩づくりに取り組む「九十九里海の塩プロジェクト」で海水を漁網にかけて塩分濃度を高める「流下式採かん」や塩作りを体験した。



国内のみならず世界各地からさまざまな新鮮食料品や加工品が集まる船橋市地方卸売市場。今回、隊員達は市場で行われている「競り」を模擬体験。指で金額を指し示す「手やり」などを学び、魚など水産物の価格決定の現場を目の当たりにした。

ミネラル豊富な山武の塩

船橋市地方卸売市場で競り体験

「海と日本プロジェクト」は、進行する海の環境悪化などの現状を子どもたちが学び、美しい海を未来に引き継ぐためのアクションを広げる活動。日本財団、総合海洋政策本部、国土交通省などオールジャパンで推進している。本県では「BO-SO海のめぐみ発見隊」と題して実施。参加者

は8月8日に事務局の千葉テレビ本社で任命式とオリエンテーションをした後、九十九里町片貝の「地引網 丸吉」で伝統漁法の地引き網に挑戦。海岸でプラスチックごみなども拾い、海洋汚染の現状を学んだ。午後からは横芝光町木戸で、海水からの塩づくりに取り組んだ。



9日は船橋市地方卸売市場で模擬競りを体験。午後からは習志野市の商業施設で持続可能な漁業のための取り組みを確認。千葉県生涯学習センターでは魚さばきにも挑戦した。

「BO-SO 海のめぐみ発見隊」隊員たちの体験記

1 班

「重くて大変」千葉の伝統漁法地引き網



左から伊藤元輝さん(八千代市立村上東小5年)、佐藤未来さん(千葉市立弁天小5年)、加藤ひなたさん(同小5年)、伊東詩音さん(浦安市立東小5年)。写真上は小澤俊介さん(千葉市立宮野木小6年)

九十九里町で地引き網をしました。地引き網は江戸時代から伝わる伝統漁法で、約200mの長い網を船で沖に流し「腰引き」という道具で引き、魚を捕ります。「腰引き」は木の重りを綱引きの綱のような物に巻き付けて引く道具です。腰引きは重くて綱に架けるのが難しかったのですが、アジやサヨリなどの魚が捕れてうれしかったです。

他に砂浜のごみを拾うビーチクリーンをしました。落ちていた物はペットボトル、ビニール、外国から流れてきたプラスチックごみなどでした。魚がプラスチックごみなどを食べて死んでしまうことがあるそうです。だから、海に行ったらビーチクリーンをして、絶対にゴミを捨てないように心がけます。

2 班

九十九里の海の恩恵匠の技で塩づくり



左から齋藤昂希さん(鎌ヶ谷市立五本松小5年)、小林律さん(千葉日本大学第一小5年)、鴨川翔太郎(千葉市立生浜小6年)、犬飼航さん(市川市立市川小6年)

横芝光町で海水からの塩づくりに取り組む「九十九里海の塩プロジェクト」で、海水からの塩作りを体験しました。同施設の山路由美子さんによると「九十九里の海水はカルシウムが豊富でおいしい塩ができる」そうです。

漁網に海水をかけて塩分濃度を高めた「かん水」を作る「流下式採かん」という技法を体験。その「かん水」が塩になるまでの流れも見ることができました。真水と海水、かん水の違いも比べたり、手作りの塩と、機械で作った塩の粒の大きさや味の違いを感じることもできました。500mlの海水からわずか10gしか塩が取れないことに驚きました。

体験を通じ、塩が貴重で生活に欠かせない大切な海の恵みだと感じました。

3 班

持続可能な漁業でおいしい魚を食卓へ



左から上田友哉さん(市川市立中分小5年)、戸田陸音さん(千葉市立生浜小6年)、工藤健琉さん(同市立大森小5年)、増田知樹さん(船橋市立芝山東小6年)

習志野市の商業施設、イオン津田沼店で、イオン環境・社会貢献部の田中美穂さんから「魚をずっと食べていくために私たちにできること」についてお話を聞きました。

世界中の人が魚を食べるようになって魚を捕りすぎたから、魚が減っているそうです。減りすぎを防ぐためにイオンでは「MSC」という持続可能な漁業で取れた魚にシールをつけるようにしました。このエコラベルのついた魚を買うことで、水産資源を守ることができると学びました。

イオンでは、MSC認証など工夫していることが分かったので、選んで買って協力したいと思いました。そして、残さず食べてゴミを減らしていきたいです。

4 班

私たちの食卓に鮮魚を届ける船橋市場



左から坪田我さん(千葉市立小倉小6年)、長澤光希さん(同市立宮崎小6年)、佐藤秀一さん(八千代市立村上東小5年)、西元洸樹さん(鎌ヶ谷市立五本松小5年)

船橋市地方卸売市場の魚卸売り場で競りのやり方を教えてもらい、勉強になりました。

同市場総務課の方によると、船橋市場では働いている人たちが約1000人います。取り扱っている魚はハマチ、アジ、アナゴ。一番多いのはマグロです。市場の役割は魚の値段をつけ、魚を店に運ぶこと。値段は競りで決まります。一番高い値段をつけた人が買い取れます。競りは口で数字を言うのではなく、指で値段を表すのが「すごい」と感じました。

魚が家に来る道は近いわけではなく、市場からスーパー、そして消費者に届く。いろいろな人の努力があるから魚を食べられるのだと思いました。