大海原の王 大友宗麟プロジェクト Vol.3

海の伝道師育成塾

1 南蛮BVNGO交流館

最初の学びの場所は、大分市の大友氏館跡にある「南蛮BVNGO交流館」。市教委文化財課の五十川雄也さんに、宗麟と海との関わりについて教えてもらいました。

大分はおよそ450年前、日本で最初に南蛮文化が花開いた場所。宗麟はキリスト教を広めることを許可し、東南アジアなどとの交易で巨万の富と権力を握りました。ヨーロッパで「豊後王」として紹介されたほどです。

町は栄え、戦国時代には堺や博多と並び全国トップ5に入る交易都市に。大分港は今も東九州の物流の拠点であり、海と陸の接点として重要な役割を果たしています。大分は海があるからこそ発展してきたことが分かりました。

交流館の前に広がる大友館の跡では当時「大おもて」があったとされる場所の近くで、発掘作業を体験。ここでは、宴会の時にお酒や食べ物を入れた器「かわらけ」の破片が大量に埋まっています。この場所の土を洗って分析すると、タイの歯などがあったそうで、当時の食材をうかがい知ることができます。一人一式、移植ごてや竹べらなどの道具を持ち、実際にここで発掘調査をしている佐藤孝則さんに教わりながら慎重に掘り出していきました。

南蛮貿易に力を入れたキリシタン大名・大友宗麟。海を越えて外国のさまざまな文化や技術を取り入れ、大分を国際都市として栄えさせました。

昔と今の大分の海について学ぶ「海と日本プロジェクトin大分県　大海原の王大友宗麟プロジェクト　海の伝道師育成塾」が8月18、19日にあり、県内の小学4～6年生21人が参加。ふるさとの海の未来を考えるきっかけにしようと、取材した内容を新聞にまとめ、海の伝道師に認定されました。

プロジェクトをまとめた 特別ミニ番組！
TOSで きょう 午後2時30分～40分 放送予定です。
お楽しみに！

主催／海と日本PROJECT in 大分県実行委員会
（事務局TOSテレビ大分）

協力団体（順不同）／豊後大友宗麟鉄砲隊　大分市教育委員会
NPO法人おおいた環境保全フォーラム
株式会社イビソク　丸二水産
米水津はまち養殖漁業生産組合
大分県漁業協同組合 米水津支店

2 丸二水産

佐伯市蒲江西野浦の丸二水産では、橋本正恵さんたちが迎えてくれました。漁師や海士から海産物を買い上げて市場で売る「浜買人」という仕事をしています。

ライフジャケットを着てみんなでいかだの上へ。橋本さんが見てきた50年間の海の変化について話してもらいました。昔は水深35メートルほどあった海は現在、ヘドロなどで10メートルほど埋まってしまっているといいます。水温が上がり、海の生き物の生育環境はとても悪くなっているということです。

昔は渚にたくさんの貝がいて海水を浄化していました。海藻も多く、太陽の熱を遮って、光合成で酸素を出していました。今、海藻は少なくなり、橋本さんが大好きなバカガイやイタヤガイは全く取れなくなってしまったそうです。

海が変わってしまった最大の原因は生活排水だと考える橋本さん。渚の環境を整える活動や、海岸清掃などに取り組んでいます。

海で話を聞いた後は、ハバという海藻を使ったドーナツ作り。ハバをミキサーにかけ、生地に混ぜ込み成形。磯の香りがする揚げたてをいただきました。

3 はざこネイチャーセンター

2日目は佐伯市米水津の間越海岸にある、はざこネイチャーセンターへ。雷のため、予定していたSUP（ボードの上に立ち、パドルをこいで進むウオータースポーツ）体験はできなくなりましたが、センターを運営するNPO法人おおいた環境保全フォーラムの小出祥太郎さんから、海の環境を守ることの大切さを教わりました。

センターにはウミガメの調査や研究をする場所があります。水槽には間越海岸で去年生まれたアカウミガメや、漁師の定置網に掛かって保護されたアオウミガメなどがいました。そこで小出さんが見せてくれたのは、保護されたウミガメのふんから出てきたビニール袋。人が出したごみをウミガメが食べていたのです。

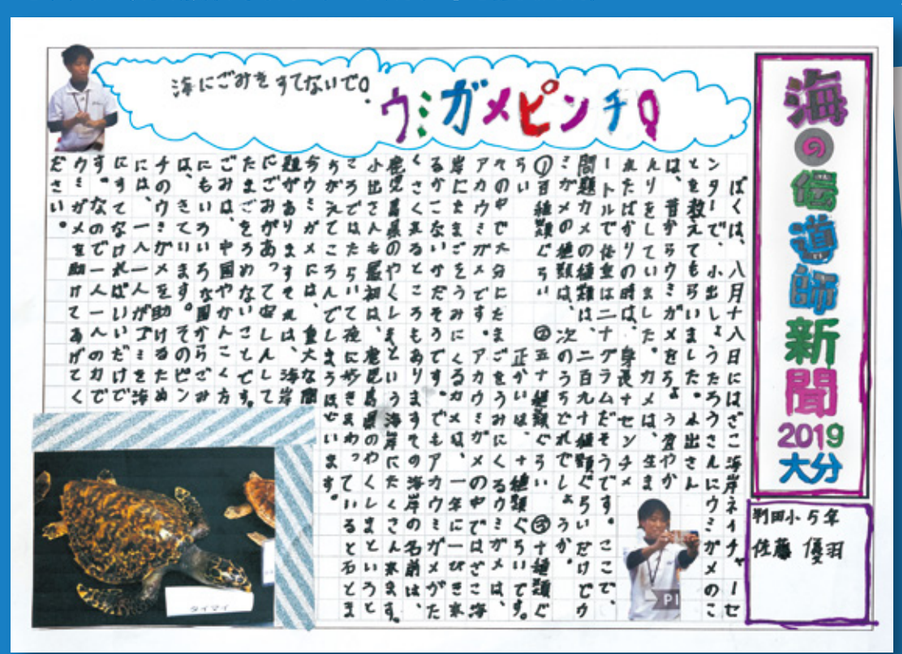
太平洋には日本列島の1.5倍もの面積にごみが浮かんでいる「太平洋ごみベルト」もあるそう。小出さんは「魚もウミガメも人も暮らしやすい環境をつくるために、気付いたことからやってほしい。ごみを捨てない人、ごみの問題をどうするか考えて解決できる人になってください」と話しました。

4 米水津漁港

最後に訪れたのは米水津漁港。米水津は、1961年に県内で初めてハマチ、ブリの養殖を始めたといわれている場所です。米水津はまち養殖漁業生産組合の小野貴弘さんと佐藤智八さんが養殖の方法などを説明してくれました。リアス式海岸が続く県南の海は、海が穏やかで水温が安定しているため養殖に適しています。大分県内の養殖出荷量2万4千㌧のうち、佐伯市だけで2万㌧、全体の75%を出荷しているそうです。

説明を聞いた後は船に乗って沖に出て、養殖用のいけすでブリに餌をあげている現場を見学。イワシやアジなどを練り合わせた餌が、機械からいけすに勢いよく飛び出していました。

船が港に着いた後は、大分県漁業協同組合の長船長茂さんが水産物加工処理施設を案内してくれました。ここは、ブリなどを食べやすいようにフィレ加工する施設。1年間に60万～70万匹のブリを加工し、回転ずし店などに出荷しています。おいしい海の幸を育て、全国に届ける流れを学びました。



取材を終えて新聞を製作

4カ所で学んだことを4班に分かれて「海の伝道師新聞」にまとめました。

企画・制作／大分合同新聞社ビジネスサポート部企画編集班