



Sea級
グルメスタジアム



日本財団
THE NIPPON
FOUNDATION



海と日本
PROJECT

2020

エリアイベント
実施報告書

大分の海の恵みと尊さを学ぼう～わ
たたちの豊後水道～

2020年11月21日（土）in 海洋科学高校



1) エリアイベント開催概要

イベントタイトル	大分の海の恵みと尊さを学ぼう～わたしたちの豊後水道～
イベントの目的・ねらい	海洋科学高校の高校生が地元小学生に対し、大分県が抱える漁獲量の減少という課題や、それに対する様々なアプローチについて授業を行い、また重宝水産での体験を通して小学生たちに豊かな漁場をもつ大分県の現状への理解を深めてもらい、地元の海をより身近に、大切に考えてもらう。
日程	2020年11月21日（土）
開催場所	大分県立海洋科学高等学校
参加人数	小学生23名 高校生2名
主催	海洋キッズスクール実行委員会
共催	
協力	大分県立海洋科学高校、臼杵市立福良ヶ丘小学校、重宝水産株式会社、有限会社大分合同新聞社、臼杵市役所、株式会社大分放送

2) カリキュラム内容

<p>講座次第</p>	<p>1. 「海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin大分」</p> <p>(1) 開会挨拶</p> <p>(2) 「海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin大分」 全体説明 ・日本財団「海と日本PROJECT」について/企画実施概要</p> <p>□座学</p> <p>①私たちの住む大分県の海ってどういう環境なの？（恵まれた海洋環境であることや、漁獲量の減少に直面していることを理解してもらう）</p> <p>②海洋科学高校が取り組んできたヒジキ増殖の取り組みとその意義（磯焼け防止や産卵場所確保に必要）</p> <p>③車エビの稚魚放流の取り組み（ヒジキ増殖とは別のアプローチで漁獲量の改善を図る）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高校生から生徒へプレゼンテーション ・質疑応答/まとめ <p>□現場体験～養殖場とはどんなところ？船に乗って見てみよう！（漁獲量改善への取り組みを体験から学ぶ）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高校生引率のもと、船に乗り重宝水産のカボスぶりの養殖場を見学 ・かぼすブリのエサの研究（構成物・環境への配慮の説明など） <p>□商品開発</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オリジナル商品（カボスぶりを使った「ブリ大根」）に小学生・高校生の想いを込めたネーミングを考案・一日の気付きを小学生に発表してもらう発表会実施
<p>講座内容</p>	<p>私たちの住む大分県の海域はとても恵まれています。瀬戸内海・太平洋がぶつかりあい、とても潮流が速いのが特徴で、魚のえさとなるプランクトンも豊富にあり、全国的にも恵まれた漁場といえ、ネームバリューのある魚が多く水揚げされます。まずは私たちのそばにある豊後水道がいかにも恵まれているのかについて学びます。その一方で大分県が抱えているのが、漁獲量の減少という課題。あさりやひじきなどの貝類・海藻類はもちろん、魚類の漁獲量も減少してきている現状です。</p> <p>このような状況を補うための取り組みとして、海洋科学高校が取り組んできたヒジキの増殖とその意義について学びます。磯焼け防止や産卵場所として役割など、ヒジキの増殖の必要性についてわかりやすく説明します。さらに、漁獲量の減少を防ぐために海洋科学高校が行っている車エビの稚魚放流の取り組みを紹介します。また、漁獲量の減少改善の取組の一つである養殖という手段を用い、ブランド魚を展開する「重宝水産」にて、実際に船に乗って海上いかだを見学します。養殖のメリット・デメリット・環境への配慮について学びながら、大分を代表するブランド魚「かぼすブリ」がどのような環境で生育されているかの見学をします。体験学習を通して、魚が育つまでのプロセスと大変さ・尊さを学び、海の恵みを楽しむことの有難みの気付きを図ります。大分を取り巻く海の諸問題や、取組みへの理解を深めた上で、それぞれの気付きについて発表してもらい、最終的に未来の大分の海への願いを込めたネーミングを、一丸となって考案します。</p>

3) スケジュール

時 間	項 目	備 考
8:20	関係者集合	中村先生・OBS集合
8:50	受付	新型コロナ感染症対策を入念に行う
9:00	生徒・児童集合	
	開会式	海洋科学高校様・実行委員会ご挨拶
9:20	地元の海について・ヒジキの増殖・車エビ放流の取り組み	【座学】高校生によるプレゼンテーション
	かぼすブリ・養殖についての説明	【座学】高校生によるプレゼンテーション
10:00	海洋科学出発・移動	トイレ休憩後バスへ 海幸丸班は大浜へ移動・10:30出港・11:30帰港
10:20	重宝水産着・乗船準備	
10:30	重宝水産での乗船・見学	【体験】小学生・高校生が海上でかぼすブリの生育環境見学
12:00	重宝水産出発・移動	出発前に写真撮影
12:15	海洋科学着・昼食・休憩	弁当・お茶の受け取り要調整
13:00	商品試食	かぼすブリ大根を試食し、ネーミングに活かす
13:15	学び・体験・商品についての感想・まとめ/ ネーミング考案	アンケートも実施
14:30	閉会式・解散	

Sea級 グルメスタジアム

4) イベント内容

座学「高校生による講義」 (9:20~10:00) in 海洋科学高校

内容	高校生が小学生に向けて、大分県の周辺海域が恵まれた海洋環境にあることや、大分の魚が人気かつ美味しい理由を説明した後に、漁獲高が減少している現状を伝え、それに対するアプローチとして高校が取り組んできたヒジキの増殖、車エビの稚魚放流について、その意義とともに授業を行った。またかぼすブリの養殖場を有する重宝水産での体験コンテンツをより深く学べるよう、養殖の仕組みやメリットデメリット、更にかぼすブリの生育環境、おいしさの秘訣などについても説明した。
----	--



Sea級 グルメスタジアム

日本
財団
THE NIPPON
FOUNDATION

海と日本
PROJECT

現場体験 (10:00~12:00) in重宝水産

内容

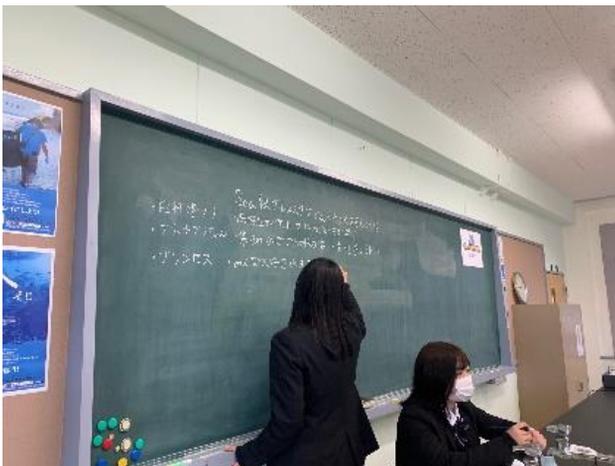
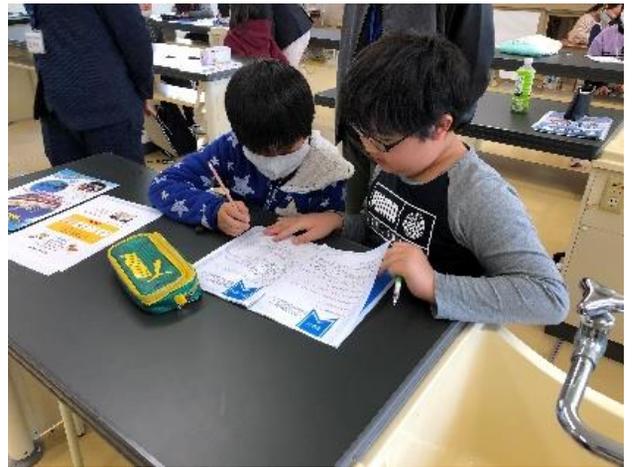
かぼすブリの養殖を行う重宝水産での体験を実施した。海上班・陸上班の2班に分かれて見学を行った。海上班では、好天にも恵まれ、実際に見学用の船2隻を用い海上いかだを見学させてもらった。海上ではかぼすブリの生育現場であるいかだ(10m×10m×深さ7~8m)を間近で見ることができ、3000尾ものかぼすブリが泳いでいる中、エサやり体験を行った。陸上ではエサの見学を中心に行った。クラッシャーと呼ばれる機械で生エサ(魚をすりつぶしたもの)+魚粉+ビタミン剤を混ぜ合わせたものを砕き、機械で散布して餌やりを行うことを学んだほか、実際にかぼすブリのエサに混ぜるカボスの果皮を混ぜた混合物も触ったり匂いを嗅いだりさせてもらった。また、養殖については、重宝水産から資料を用い説明してもらった。エサを格納する-30度の冷凍庫も見学し、エサの内容についても理解を深めた。



Sea級 グルメスタジアム

商品開発 (13:00~14:30) in 海洋科学高校

内容	<p>学びと体験で学習したことや気付いたことを基に商品開発を行った。体験ではなかなかノートにメモするタイミングが無かったため、商品開発の冒頭は体験での気づきや学び、ネーミングに活かせるようなキーワードをメモしてもらう時間を10分設定した。その後、海洋科学高校が開発したかぼすブリを使用したブリ大根を生徒たちに試食してもらった。試食しながら商品名に活かせるような言葉を考えてもらった。中には片手に箸、片手に筆記用具を持って熟考している生徒もいた。まずは2名1グループにして、それぞれ最低1つ以上ネーミングの意見とその理由を出してもらった。周りの意見もわかったところで、改めて入れたいキーワードを各班でもう一度出してもらった。出た意見を集約して、生徒たちが入れたいキーワードを商品名に入れ、惜しくも漏れた意見はパッケージに反映させることとなった。最終的に商品名は「白杵湾の恵みあふれるかぼすブリ大根」となった。生徒たちの学びを活かした名前となった。</p>
----	--



まとめ

<p>参加者の声</p>	<p>【高校生の感想】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 普段小学生に海や養殖のことを知ってもらえないので、興味を持ってもらえてよかった ・ 小学生と学ぶことで、自分の勉強の復習にもなったし、交流できたことが楽しかった <p>【小学生の感想】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 船に乗ってかぼすブリにエサやりもできて楽しかった ・ ヒジキが海を支えていることに驚いた ・ かぼすブリは迫力があって面白かった。エサ・おいしさの秘訣・かぼすブリのことが知れてよかった
<p>達成状況</p>	<p>臼杵市という海に近いエリアなだけあって、小学生の大半がかぼすブリを知っていたり、他のブランド魚を知っていたりした中で、実は海でのふれあいを経験したことがない小学生が非常に多かった。だがイベント後のアンケートを見ると海への関心の高まりを非常に感じられた。高校生も小学生に対してプレゼンテーションを行うという経験を行ったことが無かった中、「どう伝えれば小学生の理解・関心につながるか」という点に留意して本番直前まで練習に励んでいた。イベント後ヒアリングしたところ、達成感を感じられたと口を揃えて言ってくれた。結果として、参加した高校生2名は、地元のマグロ加工会社・地元のフェリー会社に就職した。先生にヒアリングしたところ、このイベントの経験を通して海に携わる仕事への関心を深めたようだとのことだった。小学生・高校生ともに刺激を与えることができたイベントだった。</p>
<p>メディア掲出</p>	<p>2020/11/23OBSニュースでの放送 大分合同新聞11月22日朝刊掲載</p>

Sea級 グルメスタジアム



学習ノート①

海洋キッズスクール実行委員会

※この活動は、海と日本プロジェクトの一環で実施しています。

Sea級 グルメスタジアム

NOTE BOOK

学校名 臼杵市立福良ヶ丘小学校

名前

Sea級 グルメスタジアム

学習ノート②

Sea級 グルメスタジアム

全国の13エリアにて、小学生が地元の海の特徴や問題点を学び、実地型の海洋体験学習も行います。この体験を通じて、それぞれの地域でオリジナル商品を開発し、各エリアのイベントで販売します。海の“学び”を広くPRします。

スケジュール

はじめに

9:00~9:20

開会式

- 運営局あいさつ（OBS大分放送）
- 海洋科学高校あいさつ
- イベント内容の説明

まなび

9:20~10:00

高校生プレゼンテーション

- 大分の海・ひじきの増殖・かぼすブリ養殖・車エビの稚魚放流について
- 質疑応答

たいけん

10:00~12:00

重宝水産養殖場・施設見学・体験

- かぼすブリの育つ海上いかだ見学
- エサについての学習・施設見学
- 写真撮影

ものづくり

13:00~14:10

案

- ブリ大根の試食
- 学び・体験の振り返り・商品ネーミングの考案
- ネーミング決定

まとめ

14:10~

まとめ・閉会式

- アンケート記入
- 海洋科学高校 生徒あいさつ
- 福良ヶ丘小学校 生徒感想発表
- 福良ヶ丘小学校 代表あいさつ・講評
- 閉会

※スケジュールは当日変更になる場合があります。

学習ノート③

まなび

今、海にはどんな問題があるのかな？
どうすれば海を守るのかな？
感じたこと、勉強したことをメモして、
商品名を考えるときの参考にしよう。

大分県の海の特徴はどんなもの？

大分県の魚はなんで美味しい？

海洋科学高校は海を守るためにどうしているのかな？

大分の恵まれた海を守るために、どんなことをすれば良いかな？

【メモ】学んだ事を自由に書いてみよう！

たいけん

かぼすプリの養殖場はどうだった？
何がわかったかな？
感じたこと、勉強したことをメモして、
商品名を考えるときの参考にしよう。

かぼすプリを見た感想は？

かぼすプリの特徴は？

かぼすプリのエサについて学んだことは？

人の手で魚を育てる「養殖」についてどう思った？

★高校生の授業と養殖場の見学を通して学んだことは？
※ネーミングの時に、特に参考にしよう！

【メモ】学んだ事を自由に書いてみよう！

見たこと聞いたことをメモしよ
う！

見たこと聞いたことをメモしよ
う！

Sea級 グルメスタジアム

日本
財団
THE NIPPON
FOUNDATION

海と日本
PROJECT

オリジナル商品

「臼杵湾の恵みあふれるかぼすぶり大根」



Sea級 グルメスタジアム

海マルシェ

内容

2020年12月19日（土）10時～12時で、白杵市のスーパーマーケット「YAMATO」にて開催。新型コロナ感染症対策を十分に講じた上で、海洋科学高校の生徒2名が販売を実施。かぼすぶり大根は54個売れ、全体としては32,880円の売り上げとなった。



メディア露出一覧

①2020/11/23 「OBSニュース」



②2020/11/12 「アレコレBOX」 海の郷土食CP告知



③2021/1/25 「アレコレBOX」 海マルシェ実施報告



メディア露出一覧②

④2021/2/1-2/5 「アレコレBOX」 流通展開告知



⑤2020/11/22 大分合同新聞朝刊

水産物、海の環境学ぶ

【白杵】「Sea級グルメスタジアム in 大分」が21日、白杵市諏訪の海洋科学高等であり、市内の小中学生が地元の水産物や海の環境について学んだ。日本財団の「海と日本プロジェクト」の一環。

昨年引き続き2回目。福良ヶ丘小5、6年生23人が参加した。海洋科学高食品コースの3年生2人が県内で取れる魚の種類や漁獲量、同校で取り組んでいるヒジキの増殖、車エビの放流などについて紹介。海洋資源

の重要性と海の環境を守る大切さを呼び掛けた。市内佐志生の重宝水産に移動し、船上から県産ブランド魚「かぼすぶり」の養殖場を見学。マイナス30度の冷凍庫に入り、餌となるイワシの保管方法を見た後、餌やりを体験した。児童たちはかぼすぶりを使って生み出した同高生徒の新品のネーミングも考えた。味見をしながら話し合い、「白杵湾の恵みあふれるかぼすぶり大根」と命名。新商品は12月中旬から、

白杵の児童参加「スタジアム」

プロジェクト関連イベントやインターネット販売する。

5年の佐藤朝陽君は「こんなに近くでかぼすぶりを見たのは初めて。大きくてびっくりした。魚が青い海を汚さないよう、意識して生活したい」と話した。(衣笠由布記)

(左)水産物や海の環境について学ぶ児童ら(右)養殖のかぼすぶりの見学も21日、白杵市

(前列右から)竹田市竹田

プロジェクト関連イベントやインターネット販売する。

メディア露出一覧③

⑥2020/12/27 大分合同新聞朝刊

味わいサッパリ！
ブリ大根の缶詰販売
臼杵の海洋科学高生発案



【臼杵】臼杵市諏訪の海洋科学高の生徒は19日、市内のスーパーで自分たちが手掛けた新商品「臼杵湾の恵みあふれるかぼすブリ大根」を販売した。商品は食品コースの2、3年生が作ったブリ大根の缶詰。地元の福良ヶ丘小5、6年生がネーミングした。3年生の生徒2人が市内市浜のスーパー「ヤマト」で売り場を設けた。大戸明日香さん(18)は「かぼすブリを使用したことで、脂っこくなくサッパリとした味わいに仕上がった」とPRした。商品を買いに訪れた同小5年の山村留希君(11)は「自分たちが考えた名前の商品が本当に売られていてびっくりした。食べるのが楽しみ」と笑顔。

同市臼杵の飲食店「ホルト蔵」でも扱う他、インターネット販売も予定している。
(衣笠由布妃)

新商品を販売する海洋科学高生—臼杵市市浜