

**Sea級
グルメスタジアム**



2020

**エリアイベント
実施報告書**

長崎の海・知られざる日本一を学ぼう

2020年7月17日（金）・8月20日（木）
in 南陽小学校／長崎鶴洋高校

NBC長崎放送

1) エリアイベント開催概要

イベントタイトル	海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアム in 長崎
イベントの ねらい・目的	次世代へ海を引き継ぐために、海を介して人と人とながらつながる日本財団「海と日本プロジェクト」の一環として開催。高校生による小学生を対象とした授業を通して、地元の海の現状と課題を伝えます。
日程	2020年7月17日（金）・8月20日（木）
開催場所	長崎鶴洋高校、南陽小学校、為石三和漁港、県水産試験場、NBC長崎放送別館（長崎県長崎市）
参加人数	長崎県立長崎鶴洋高校 6名 長崎市立南陽小学校 15名
主催	海洋キッズスクール実行委員会
協力	長崎県立長崎鶴洋高校、長崎市立南陽小学校、株式会社タイレイ、長崎県教育委員会、長崎市教育委員会、長崎放送株式会社

2) カリキュラム内容 (プレイベント)

テーマ	長崎の海・知られざる日本一を学ぼう
開催日時	2020年7月17日 (金)
開催場所	南陽小学校
参加者	長崎鶴洋高校6名、南陽小学校30名
講座次第	「海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin長崎」 (1) 開会挨拶 (Sea級グルメスタジアム運営) (2) 「海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin長崎」全体説明 ・日本財団「海と日本PROJECT」について ・企画実施概要 - 座学～長崎の海・知られざる日本一を学ぼう ・高校生プレゼン 地域の海や、テーマ魚種のいりこについてクイズを交えながら講義 - 商品開発に向けて ・オリジナル商品の案を紹介、試食 ・次回本イベントに向けての準備
講座内容	島の数日本一、海岸線の長さも全国2位の長崎県。海や魚はとても身近な存在であり、漁獲できる魚種は全国1位の300種以上。水産加工品では、いわしの煮干し品 (いりこ) が全国1位となっており、全国の約4分の1が長崎県で生産されている。 しかしながら、その長崎の誇るべき「いりこ」の原料である「カタクチイワシ」は、全国1位の水揚げを保っているものの、漁獲量はこの10年で減少している。東シナ海の海面水温が、世界平均を上回る上昇率であること、そして海水温の上昇に伴う「沿岸部の磯焼け」が影響していると言われている。 「豊かな海と豊かな水産資源を守るため何ができるのか」を考える一環として、「いりこ」を利用したイベントオリジナル商品「ラスク」を高校生が地元水産加工会社と共同開発。授業の学びや体験を経て学んだ想いを、子どもたちが商品のパッケージデザインやネーミングに込めて全国に発信する。

2) カリキュラム内容 (本イベント)

テーマ	長崎の海・知られざる日本一を学ぼう
開催日時	2020年8月20日 (木)
開催場所	長崎鶴洋高校、為石三和漁港、県水産試験場、NBC長崎放送別館 (長崎県長崎市)
参加者	長崎鶴洋高校6名、南陽小学校15名
講座次第	「海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin長崎」 (1) 開会挨拶 (Sea級グルメスタジアム運営) (2) 「海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin長崎」全体説明 ・日本財団「海と日本PROJECT」について ・企画実施概要 - 現場体験 ・定置網、養殖施設見学 ・いりこ解剖、耳石取り体験 ・水産加工工場見学 - 座学～前回講義の振り返り - 商品開発 ・地元で漁獲されたカタクチイワシを加工した「いりこ」を使い、だしをとるだけではない新しい活用方法を研究。新商品を開発し、パッケージデザインやネーミングを考案。
講座内容	7月のプレイベントで学んだ知識を基に、現場体験や商品開発を通じてより発展的な学習を実施。 地域の漁港を見学し、いりこの原料となるカタクチイワシ漁に使う定置網漁法について学ぶ。環境を傷つけない「海に優しい漁法」という側面を知ること、海と共存していくことについて考えるきっかけとする。他、養殖場の見学やいりこの解剖体験で実際に魚に触れ、生態を学ぶ。 体験学習や座学で得た学びを活かし、イベントオリジナル商品のネーミング・デザイン制作を実施。商品を通じて授業の成果を全国に発信する。商品は海マルシェや地元流通、Web等で販売。 本講座を通じて、長崎の豊かな海と水産資源を学び、子供たちに地元の海に関心を持ってもらい、豊かな海を未来につなぐ意識を高めることを目指す。

3) スケジュール (7/17 プレイベント)

時間	項目	備考
10:00	南陽小学校にて参加者受付開始	NBC報道取材クルーも同時刻来校
10:15	開会式	Sea級グルメスタジアム運営メンバーから挨拶 先生より当日のプログラム説明
10:20	高校生による座学	生徒・児童の密集を避けるため、2クラスに分けて同内容の講義を実施
11:10	商品紹介	オリジナル商品の説明。デザインやネーミング案を8/20に開催するイベントで話し合えるよう土台を作る
11:50	閉会式	児童の感想を発表、生徒による総括と挨拶 8月の体験学習について説明と参加呼びかけ

3) スケジュール (8/20 本イベント)

時間	項目	備考
8:45	集合 (南陽小学校)	
9:00	開会式	南陽小学校教室
9:15	南陽小学校出発、バス移動	貸し切りバス手配
9:30	定置網・臨海実習場見学	為石漁港および鶴洋高校臨海実習場にて見学、いりこの解剖体験、県水産担当者講義
10:30	臨海実習場出発、バス移動	
10:45	水産加工工場見学	株式会社タイレイ 水産加工工場
11:30	タイレイ出発、バス移動	
12:10	NBC別館到着、昼食	別館にて弁当準備
12:50	座学	7月プレ授業のおさらいなど
13:40	商品開発	プレ授業で提案した商品を改めて紹介 パッケージ・商品名の決定
14:35	閉会式	
14:45	NBC別館出発、バス移動	
15:20	南陽小学校到着、解散	

4) イベント内容

プレイベント1 内容

座学 (10:20~11:00)

in 南陽小学校 教室

『長崎の海・知られざる日本一を学ぼう』をテーマに
高校生が小学生に授業実施



長崎県や地元・南部地域（香焼地区）の豊かな海洋資源、四季折々の豊富な魚種を解説。大小様々な島や複雑な海岸地形といった独特の環境や、そこで育まれ漁獲される魚種が300種にもものぼるなど、長崎の海の特徴を学ぶ。さらに、水産加工品として全国一位の生産量を誇る「いりこ」について学習。原料となるカタクチイワシの生態や漁の特徴などを解説し、身近な魚・産業に興味を持ってもらうべくプレゼンが行われた。現在起きている問題についても考える。温帯性の海が、海水温の上昇により熱帯化してサンゴ群集に移行していること。それに伴い、海水温の上昇で活発になるアイゴなどの魚が、藻場を食べ尽くしてしまうといった現象が説明され、海の環境を守るために何ができるか、児童たちへ問題提起。講義はクイズを交えながら行われ、児童たちも積極的に発言。イワシ漁の際に捕獲される様々な魚の干物の標本も用意され、実際に観察を行った。

プレイベント2 内容

商品開発に向けて（11:10～11:50）
in 南陽小学校 教室
オリジナル商品の案を紹介、次回イベントで商品名を
決めるための準備



商品は、小学校・高校と同じ地区内の水産加工業者・株式会社タイレイの協力のもと、いりこを使った「ラスク」を考案。原料となるいりこを提供頂き、座学で学んだ内容を思い出しながら実際に試食。次回イベントで商品を完成させるため、各々でアイデアを膨らませた。

本イベント1 内容

体験学習（9:30～11:30）

in 為石漁港・臨海実習場・水産加工工場

地域の漁業と魚について学習、いりこの生産過程見学



長崎県総合水産試験場の担当者より、様々な漁業についてお話を伺い、為石漁港に設置されている定置網や漁港沿岸の環境を観察。定置網漁は仕掛けの構造上「魚を獲り過ぎない」「沿岸部の資源を傷つけない」という特性があり、環境に優しい漁法としての側面が注目されている。単なる一漁法というだけでなく、水産資源を守ることに繋がっていることを学んだ。

続いて鶴洋高校附属施設の臨海実習場にて養殖見学と、いりこの解剖を実践。耳石が採取されると、児童たちからは感嘆の声が上がっていた。

最後は株式会社タイレイの煮干し加工工場を見学。カタクチイワシがどうやっていりこに加工されるのか、前回の講義で学んだいりこの知識を踏まえ、工程を実際に見て学んだ。

本イベント2 内容

座学（12:50～13:30）
in NBC長崎放送別館

7月講義のおさらい／いりこ生産を取り巻く環境を学習



前回の講義を改めて振り返り。講義を受けてそれぞれ考えてきたことの発表や、質疑応答が活発に行われた。講義で取り上げた環境問題（良質な藻場の消失）に対し、鶴洋高校で取り組んでいる調査活動なども紹介。

また、漁業という第一次産業から流通という第三次産業を経て、魚が食卓に並ぶまでの流れや、いりこを取り巻く環境、漁獲量と価格変動についても解説。魚は獲れば獲れるほど良いというわけではなく、獲れ過ぎると値段が下がってしまうため、安定した漁獲量が理想的ということ。そのためには変わらない気候・環境を守ることが必要ということを説明し、環境や産業といった様々な側面から海を守ることの重要性が伝えられた。

本イベント3 内容

商品開発（13:40～14:20）

in NBC長崎放送別館

イベントオリジナル商品のネーミング／パッケージ
デザイン考案



体験・座学で得た学びを踏まえ、イベントオリジナル商品の名前やパッケージデザインの案を出してもらい、話し合いの結果多くの票が入った「いりこ屋のラスク」に決定。

長崎の海が豊富な水産資源に恵まれており、特に身近な食材であるいりこの生産量が全国1位だということを初めて知った驚きや感銘、地元の海で獲れる魚への愛着と、地域の水産業への敬意が込められている。

達成状況

地域柄、海が日常風景に溶け込んでいるために、却って積極的に学ぶ機会が少なかったという児童たち。「海はきれいなもの」「魚はいつでもどこでもたくさん獲れるもの」というイメージを持っていたそうで、身近な海で環境の変化が起きていること、それに伴い生態系の変化および漁獲量の変動が起これることに驚いたという感想が寄せられた。

海洋ごみや温暖化が海の生き物に被害を与えていることから、人間の社会活動が環境に及ぼす影響を知り、「自分たちの海の問題は、自分たち一人ひとりが考えていかないといけないと思った」という声が多く集まった。

教える側の高校生からも、「子供たちが関心を持ってくれるよう授業をすることで、海のことをより深く知ったり考えたりする良い機会になった」と、今後の自分たちの学びに活かしたいとする感想が挙げられた。開発した商品には、長崎の海の魅力や魚の美味しさを広めたいという想いを込めたという。

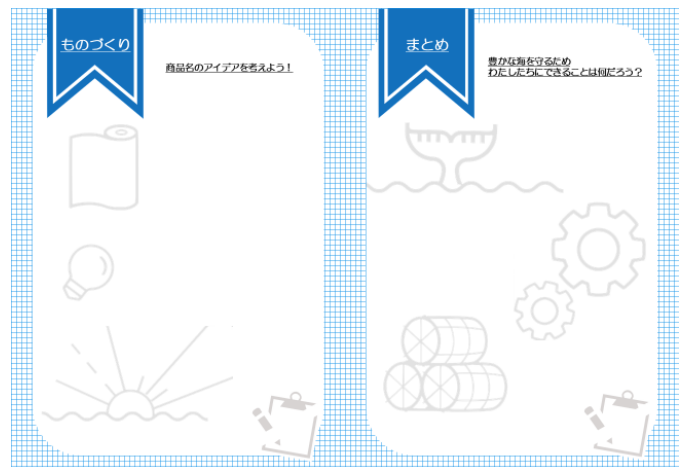
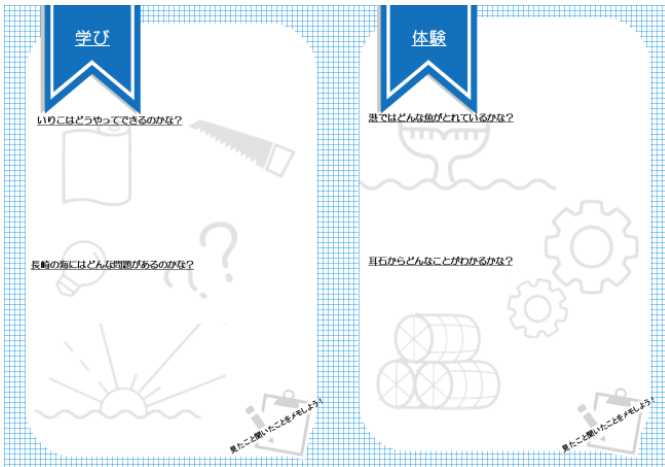
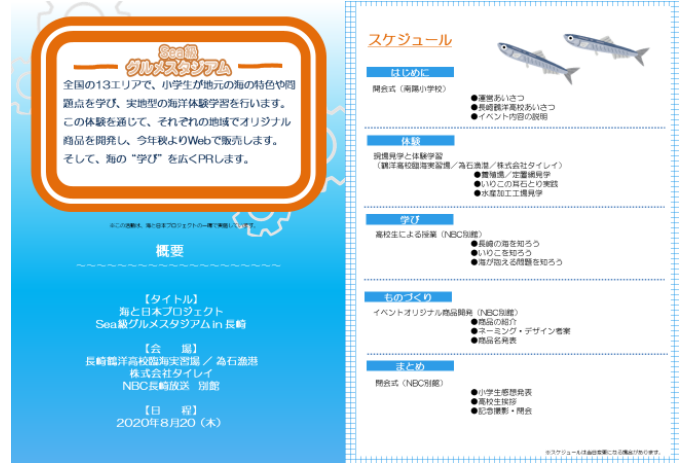
参加した高校生・小学生共に、「海を守ること」を自分ごととして意識するきっかけにしてくれたようだった。今後も子供たちが海について考え、行動するためのサポートができるよう、学校・地元企業との連携を深めていく。

Sea級 グルメスタジアム

日本
財団
THE NIPPON
FOUNDATION

海と日本
PROJECT

学習ノート



疑問・質問をメモしよう！

～プログラム中の約束～

- ①熱中症に注意しよう！
- なるべく直射日光を避け、日陰に入るようにしよう
 - 各自でこまめに水分補給を行おう
 - 体調が悪くなった時は、すぐにスタッフに声をかけよう
- ②食中毒に注意しよう！
- 出された食事はすぐに食べよう。持ち帰ることはできません
 - 食事の前にはよく手を洗おう
 - 体調が悪くなった時は、すぐにスタッフに声をかけよう
- ③三密に注意しよう！
- 見学中は誰のともを空けて行動しよう
 - 席はひとつずつ空けて座ろう



オリジナル商品 「いりこ屋のラスク」



海マルシェ

10月23日（金） 11：00～13：00
in 長崎県庁



長崎鶴洋高校の生徒たちが参加し、長崎県庁1Fロビーにて商品販売を実施。昼休みの時間帯ということもあり、地元長崎の商品を中心に売れ行きは順調。開発の経緯や味の特徴など、自分たちが開発した商品への想いを熱心にアピールした。

報道露出

長崎放送「P i n t」

