



2020年度

福島
エリアイベント
実施報告書

これぞ常磐もの！いわき自慢の魚たち

2020年8月22日（土）in いわき海星高校

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 福島
開催日時	2020年8月22日（土）
開催場所	福島県立いわき海星高等学校、アクアマリンふくしま
趣旨	次世代へ海を引き継ぐために、海を介して人と人とがつながる日本財団「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行い、地元の海の現状と課題を学び、豊かな海を守り、将来へつなげていく意識を高める。
参加人数	いわき市立好間第一小学校、郷ヶ丘小学校ほか小学生12名 福島県立いわき海星高等学校水産クラブ9名
主催	海洋キッズスクール実行委員会
協力	福島県立いわき海星高等学校、アクアマリンふくしま（公益財団法人ふくしま海洋科学館、有限会社上野台豊商店、株式会社JAライフクリエイト福島いわき営業所、株式会社テレビユー福島

2) カリキュラム内容

テ ー マ	これぞ常磐もの！いわき自慢の魚たち～いわきブランドの復活に向けて～
開催日時	2020年8月22日（土）8：30～16：30
開催場所	いわき海星高校・アクアマリンふくしま
参加者	いわき海星高校水産クラブ生徒（9人） いわき市内の小学生（12人）
講座次第	【アクアマリンふくしま】全国の水族館で唯一サンマの飼育を実施 （1）開会 「海と日本プロジェクト Sea級グルメスタジアムin福島」全体説明 ・日本財団「海と日本PROJECT」について ・企画実施概要 （2）座学 常磐ものの代表格サンマの生態系を知ろう （3）体験 サンマのエサやり（館内バックヤードで実施。サンマの泳ぎ方に注目） 【いわき海星高校】 （4）座学 ・「潮目の海」ってしってる？～とってもリッチないわきの海～ ・近年は、海温上昇による問題も・・・ ・実習船ふくしま丸の取り組みを知ろう（VTRを視聴） ・まとめ、質疑応答 ・いわき獲れる常磐ものとは？（水産加工業者：上野臺豊商店） ～「常磐もの」の昔と今～ 新たな常磐ブランドの確立を目指して （5）体験 生魚に触れよう～サンマの魚拓作り～ （6）商品開発 ・いわきの郷土食「サンマのポーポー焼き」の試食 ・ふりかけづくり～パッケージデザインや商品名を考案
講座内容	【座学】 ◆いわき海星高校の生徒によるプレゼン。小学生にいわき市沿岸の海の特徴やそこで獲れる海産物（通称常磐もの）についてを説明 ◆いわき海星高校の実習船「ふくしま丸」の取り組みをVTRで紹介。 ※VTRは、高校生が自分たちの実習船を紹介する内容 尺は約10分 【体験】 ◆常磐ものの代表格サンマの生態を知るため、アクアマリンふくしまのバックヤードで小学生がサンマの餌付けを体験。 ◆サンマの魚拓作り 【実演】 ◆昼食時にいわきの郷土食「サンマのポーポー焼き」を実演調理し、子どもたちが試食 【商品開発】 ◆常磐もの普及拡大に向け、地元いわき市に伝わる郷土食「サンマのポーポー焼き」のフリカケを考案

3) スケジュール

時間	項目	備考
7:30	スタッフ集合 いわき市役所正面口	「アクアマリンふくしま」集合組は 8:50現地
7:45	受付開始	参加者名簿を元に確認。現地集合の参加者あり。
8:00	アクアマリンふくしまに向け出発	移動車：浜通り交通大型バス 3密防止の徹底
8:45	アクアマリンふくしま到着	「アクアマリンふくしま」集合組と合流
9:00	開会式	進行：佐藤玲奈(TUFアナウンサー) 挨拶：安田聡(TUF業務推進部長)
9:15	【座学】サンマの生態について 【体験】サンマのエサやり	アクアマリンふくしま 山内信弥さん
10:35	アクアマリンふくしま出発	移動車：浜通り交通大型バス
10:50	いわき海星高校到着	
10:50	【座学】 いわきの海・実習船「福島丸」・「常磐もの」について学ぶ	いわき海星高校・手代森教諭、水産クラブ生徒、 上野臺商店・上野台優さん
12:20	【昼食】 サンマのポーポー焼きを実食	福や 平出拓馬さん
13:10	【体験】 サンマの魚拓づくり ⇒ 商品パッケージに使用	いわき海星高校水産クラブ生徒
15:20	【座学】 ポーポー焼きフリカケ商品開発	いわき海星高校・手代森教諭、水産クラブ生徒、
16:20	閉会式	進行：佐藤玲奈(TUFアナウンサー)
16:30	いわき海星高校出発	移動車：浜通り交通大型バス
17:00	いわき市役所到着・解散	

4) イベント内容

イベント1
〔アクアマリン
ふくしま〕

9:15~10:30

【座学】常磐ものの代表格サンマの生態系を知ろう

【体験】サンマのエサやり（館内バックヤードで実施。サンマの泳ぎ方に注目）



全国で唯一サンマを飼育する水族館「アクアマリンふくしま」。
“常磐もの”の代表格、サンマについて、まずはその生態からアプローチ
しました。

サンマの世界での分布や種類、回遊など、自分たちの食卓に並ぶまでの道のりを知ることで、海の大切さを学びました。

また、サンマを飼育することの難しさの理由や飼育するための様々な工夫を学び、自然環境が生き物にとっていかに重要かを実感しました。

イベント2
〔いわき海星高校〕

10:50~12:20

【座学】

- ◆「潮目の海」ってしってる?~とってもリッチないわきの海~
- ◆近年は、海温上昇による問題も・・・
- ◆実習船ふくしま丸の取り組みを知ろう（VTRを視聴）
- ◆まとめ、質疑応答

◆いわきで獲れる常磐ものとは?（水産加工業者：上野臺豊商店）
～「常磐もの」の昔と今～ 新たな常磐ブランドの確立を目指して



いわきの海の特徴である“潮目の海”について学習。

“潮目の海”の意味や二つの潮流が交わることによりプランクトンから大型魚まで集まり、豊かな「海の世界連鎖」が起きていることを学習しました。

また、森から河川、そして海へという、森からの栄養分が魚の成長に影響するという説明を受け、自然環境全体を視野に入れた環境保護について理解を深めました。

さらに、地元小名浜に水揚げされた海産物が「常磐もの」と呼ばれ、古くから大切にされてきたが、最近の魚離れの影響で、新たな常磐ブランドの確立を目指している現状をいわき市の水産物加工会社、上野台豊商店の上野臺社長から説明を受けました。

イベント3
〔いわき海星高校〕

12：30～15：20

【体験】

- ◆いわきの郷土料理「サンマのポーポー焼き」を食べてみよう
- ◆生魚に触れよう～サンマの魚拓作り～



昼食時にサンマのポーポー焼きを試食。
その後に行う商品開発（ネーミング・パッケージデザイン）の発想のヒント
にするための試食です。
昼食後は高校生に指導の下、サンマの魚拓づくりを行いました。
生の魚に初めて触ったという小学生もいて、有意義な取り組みでした。

イベント4
〔いわき海星高校〕

15：30～16：20

【座学】

◆商品開発

- ・「サンマのポーポー焼き」の試食の感想
- ・ふりかけづくり～パッケージデザインや商品名を考案



「サンマのポーポー焼き」風味のふりかけのネーミングを考案

「座学、試食、魚拓づくりを思い出しながら、自分の五感をフルに使って考えよう」

と、いわき海星高校の手代森教諭からネーミングのヒントをもらい、各自、自由に意見交換を行いました。

イベント番外編
〔各家庭〕

【体験】

◆「ふりかけ」の試食

- ・ふりかけのサンプルを参加の小学生それぞれに送付し、試食。
- ・感想等アンケートを回収



製品サンプルを参加小学生の家庭に送付し、試食の様子とアンケートの回収に協力をいただきました。

味に関しては、「魚の味が感じられる」

「ご飯に合う」「少ししょっぱい」など様々な意見が寄せられましたが、概ね高評価。

また、ご飯以外にも冷奴やスパゲティにも使えるなど、販売に向けた参考意見もありました。

達成状況	参加した小学生の中には、「アクアマリンふくしま」が、いわゆる観光スポットとして訪れたことはあっても、研究機関としてサンマの繁殖を行っていることを知らなかった子どもたちもいて、今回、新しい学びがありました。 また、サンマのエサやりでは稚魚の泳ぎ方が特徴的であることや稚魚が暴れないように、水槽の照明の位置や水流、色などを工夫していることなど、飼育の難しさを学習しました。 いわき海星高校での学習では、地元の海が“潮目の海”と呼ばれ、海産物の宝庫であること、さらには小名浜で水揚げされた海産物が「常磐もの」と呼ばれ昔から珍重されてきたことから、地域ブランドの大切さとそれを守っていくために努力をしている人たちがいることを知ることが出来ました。 さらに、サンマの累代繁殖や森から河川、海へと続く環境や食の連鎖を学ぶことで、自然環境の壊れやすさと回復の難しさを知り、環境保護に対する意識が生まれました。
開発商品の“自走”について	今回の製造分が完売した後は、販売者を「JAライフクリエイト福島」に変更し、そのチャンネルで「JA」の直売所などで販売を続ける計画です。 また、いわき海星高校でも学校の開発商品として、学校行事や各種イベント出店の機会に販売を続けていきます。

5) 参加者募集チラシ

この夏の「特別企画」
**2020年
8月22日(土)**
Sea級グルメスタジアム in 福島

いわき海軍高等学校で地元の海について学びませんか？
また地元でとれた海産物をつかった商品づくりを体験しよう！
みんなで作った商品を各家庭に東京で販売する体験もできます。

学校では学べない魅力的なプログラムが盛りだくさん！

- 『アクアマリンふくしま』でさんまの創付け体験。
- 『福島丸』の魅力（VTR）。郷土料理、ポーポー歌謡試演。
- さんまの魚拓作りで、オリジナル商品のパッケージを制作。

開催概要

日時 2020年8月22日(土) 8:00~16:00 (予定)

場所 アクアマリン福島、福島県いわき海軍高等学校ほか

参加費 **無料** ※プログラムは小学5~8年生向けの内容になっています。

問合せ テレビユー福島 TEL024-631-5111 (代) / 企画推進部・企画事務局

6) 学習ノート

Sea級
グルメスタジアム
NOTE BOOK

学校名 _____

名前 _____

～プログラム中の約束～

①新型コロナウイルスの感染をしよう
・プログラム中は、つばにマスクを着けよう。
・おしゃべりの音量が小さくなるように声を落とそう。
・お互いに感染を防ぐために手洗いをしよう。
・入退場の際は必ず検温をしよう。

②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。
・水分をこまめに飲むようにしよう。
・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夜中に注意しよう！
・おしゃべりが静かになるように、静かにしよう。
・おしゃべりが静かになった時は、すぐにスタッフに声をかけよう。

概要

【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 福島

【日 期】
アクアマリンふくしま 16時開演開始

【日 時】
2020年 8月 22日 (土)

【場 所】
いわき市中央公民館

きょうの課題

①福島県の海の良いところはなんだろう？

②どうしたら多くの人が海に興味を持つ？

③福島県の海を守るために
私たちができることを考えよう！

④海をもっと好きになろう！

スケジュール

8:45~9:10
①開会式
●さんまの創付け体験(アクアマリンふくしま)
●さんまの魚拓作り(いわき海軍高等学校)

9:10~10:20
②アクアマリンふくしまでさんまの創付け体験

10:30~10:50
③さんまの魚拓作り(いわき海軍高等学校)

10:50~12:20
④さんまの魚拓作り(いわき海軍高等学校)

12:20~1:10
⑤ランチタイム(いわき海軍高等学校)

1:10~1:30
⑥さんまの魚拓作り(いわき海軍高等学校)

1:30~1:50
⑦さんまの魚拓作り(いわき海軍高等学校)

1:50~2:00
⑧閉会式

まなび①

さんまについて
知ることができたかな？

まなび②

さんまはなぜ海産物なのかな？

まなび③

さんまの漁獲量は減っているかな？

まなび④

さんまの漁獲量は減っているかな？

まなび⑤

さんまの漁獲量は減っているかな？

まなび⑥

さんまの漁獲量は減っているかな？

まなび⑦

さんまの漁獲量は減っているかな？

まなび⑧

さんまの漁獲量は減っているかな？

7) オリジナル商品

新鮮なサンマと味噌の風味が香ばしい
ポーポーフリフリ



○ネーミング

郷土料理でもある“ポーポー焼き”が元になっていることがひと目でわかり、魚嫌いのお子様でも抵抗なく食べることが出来るような、かわいらしい響きを意識しました。

○味の特徴

“ポーポー焼き”の風味がそのまま味わえるように、半生の状態に加工しました。

さんまとみその香ばしいハーモニーがご飯によく合います。

8) 海マルシェ

開催日時：2021年2月20日（土）～21日（日）

開催場所：J A 福島さくら 農産物直売所

「新鮮やさい館 好間店」



今回のマルシェは、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、小学生・高校生の参加を見送らざるを得なかった。

Sea級グルメスタジアムの取り組みを理解してもらい、いわきの郷土料理である“ポーポー焼き”をふりかけに加工した新しい提案に対する消費者の反応は上々であった。

いわき海星高校の手代森教諭も立会い、
「例年は、東京での販売で小学生・高校生には良い経験となっていた。
今後は、再開したいですね」
と語っていました。

秋のサンマの不漁や食品成分検査に時間が掛かり、製品化に遅れが生じましたが、何とかマルシェの開催までこぎつけることができました。

9) 報道一覧

① 「JNNニュース」 『報道特集』 内) 2020/8/22 (土)



② 「Nスタふくしま」 2020/8/24 (月) 18:15~19:00



③ 「JNNニュース」 (『ひるおび!』 内) 2020/2/22 (月)

