

“伊勢神宮誕生に関わる三重の海”をこども記者が取材体験

海のもの大好きな 伊勢神宮の神さま

担当こども記者
中原未遥 桃井茜
北川英崇

私は伊勢神宮と「塩」について紹介します。昔は塩を作るのにも手間がかかっていました。今では簡単に手に入る塩も昔ほど貴重な物でした。塩づくりは長い歴史があり、いかに海水から効率よく塩を採るかを追求した歴史ともいえます。(中原未遥)

伊勢神宮と海との関わりを調べると、伊勢神宮の神さまは、海のもの大好きだったことが分かります。おそなえ物ではアワビ、塩、

勢の神様も、海が大好きです。だから、125のすべての社に、干したあわびや塩などの海の幸がおそなえされます。(北川英崇)



複雑で難しい塩の歴史 奉納される品には海の物も

担当こども記者
伊藤奏詩 藤井咲衣
矢田煌典 堀美佑香

伊勢神宮では祭りが年間1500回も行われ、その中で一番大切なのは新嘗祭です。水産物とお酒をそなえる理由は、大昔に倭姫命が天照大御神へのそなえ物さがしに行き、海女さんに出会ったからです。ということは、倭姫命が海女さんに会わなかったら、そなえ物に水産物が無かったかもしれません。(伊藤奏詩)

昔、鳥羽の国崎で海女さんに出会いアワビを食べさせてもらった

伊勢神宮の塩を作る方法、枝条架流下式塩田、そしてイオン交換樹脂膜式製塩です。(矢田煌典)

伊勢神宮の神様は海でとれたものが大好きです。新嘗祭では30種類の物が奉納され、そのうち4種はお酒です。残りの26種のうち16種が海のもの。私は神様に奉納するのは、山や畑とかでとれたものだと思っていました。海のもの、海産物がたくさんあって意外でした。(堀美佑香)



2000年前からある漁法で 守られてきた三重のきれいな海

担当こども記者
松本結良 村林香穂
北川尚崇

伊勢神宮の大事なお祭りの一つ「かんなめ祭」は夜中にやります。どうしてだろうと思います。それは、昼間は人間の時間、夜は神様の時間だと考えたそうです。ほかにいろいろなありますが、1年間で1500回ほどのお祭りが行われるそうです。伊勢神宮のお祭りをもっと調べたいと思いました。(松本結良)

いろいろな漁法を調べました。地びき網漁はたくさんの方が協力して行います。バッチ網漁は昭和の初めから始まった漁法で、大きな網を使って行います。一本づりはカツオなどの大きな魚をつとめる漁法です。海女漁は海にもぐっておこなう漁法で約2000年前からあります。三重の魚を守るためにきれいな海を保つていきたいです。(村林香穂)

伊勢神宮に奉納されているお米は、ごはん、もち、酒にして奉納します。お米を育てているのは神

宮の田んぼで、伊勢市楠部町にあります。干鯛は愛知県南知多町にある篠島の干鯛を使っています。ここは昔、三重県でした。御塩は御塩殿神社で作られた塩を奉納しています。神社で塩を作っているところは、なかなかありません。(北川尚崇)



実行委員長
廣田三重県副知事

～こども記者の報告を受けて～



海と日本プロジェクト in 三重県「みえのうみ通信社」4回目となる取材テーマは「伊勢神宮誕生に関わる三重の海」でした。

今回、こども記者の皆さんに、『伊勢神宮のお祭りが、365日の1年間に、約1,500回も行われていること』『伊勢神宮には2,000年前から海女漁で捕れた海産物が奉納されていること』『伊勢神宮にとって、塩作りがとても大事なこと』などについて、取材を通じて深掘りしていただいたことに感謝します。

こども記者の皆さんの取材報告を聞いて、改めて、伊勢神宮が、私たちの住んでいる三重県にあることが素晴らしいことだと思いました。また、三重県の歴史を知る上でも、今回の取材はとても良かったです。ありがとうございました。

最後に、私は小学校の卒業文集に「新聞記者になりたい」と書いていました。だから、今回の「みえのうみ通信社」の体験、こどもの頃にやってみたかったと思いました。良い経験をしましたね。

こども記者の皆さんには、今回の体験を活かして、これからも希望を持って、活躍してくれることを期待しています。

みえのうみ通信

10月3、4日、「海と日本プロジェクト みえのうみ通信社」が津市、伊勢市、鳥羽市で開催されました。このイベントは次世代へ海を引き継ぐために、海を介して人と人がつながる日本財団「海と日本プロジェクト」の一環で行われたもので、今年で4回目。県内在学の小学5、6年生が参加して「みえのうみ通信社」の記者となり、「伊勢神宮誕生に関わる三重の海」をテーマに体験取材し記事を書きました。こども記者たちが取材したこと、感じたことを発信します。



魚を捕りすぎないために 漁の方法から学ぶ海の大切さ

担当こども記者
近藤琢翔 小山樺楓
牧野花莉音

海の博物館では魚を捕る方法や海女さんのことを学べます。魚を捕る方法は、じびきあみりょう、引きつり、一本つりなどがあります。海の生き物が減る原因は、機械などの力で魚を捕りすぎてしまうからです。私は海の生き物が減らないためにどうすればいいのかわからないです。(小山樺楓)

タイづりエサという、タイを専門につけている漁師さんがいます。今ではタイづりエサをやっている漁師さんは減っています。約90%は養殖のタイといわれています。海女漁は、うにやアワビなどの海の底の貝類を捕ります。この学習で漁師さんの漁のやり方、海女漁の大きさがわかりました。(近藤琢翔)

私たちが体験したのは、シーカヤックとサップです。シーカヤックはボートに前後2人で乗り、息を合わせてパドルでこぎ進みます。サップはサーフボードの上に立ち、パドルをこいで水面を進んでいく



マリンスポーツです。この体験で仲間との絆を深めることができました。これらスポーツは、海の無限の可能性を引きだすスポーツかもしれません。(牧野花莉音)

伊勢神宮の神々にまつわる学び 海との関係におどろきも

担当こども記者
伊藤志桜 奥野莉朋
土井健生

伊勢神宮では、大事なお祭りのかんなめ祭のときには、お水、お酒、かつおぶし、しお、ひもの、海草など25種類もおそなえされるそうです。さらに大事なお祭のときには、のしあわびがおそなえされるそうなのですが、国崎でとれたあわびじゃないとだめだと知りおどろきました。(伊藤志桜)

伊勢神宮の神々にまつる物は、海でとれた物、海の水でつくられた塩という話を聞いて、私は神宮と海の間わりはとても深いと思いました。20年に一度遷宮の建物と神宝を新しくするお祭りも2000年以上の伝統、奉納品が米、酒、おもち、海の幸、塩というのがずっと続いているということにも心がふるえました。(奥野莉朋)

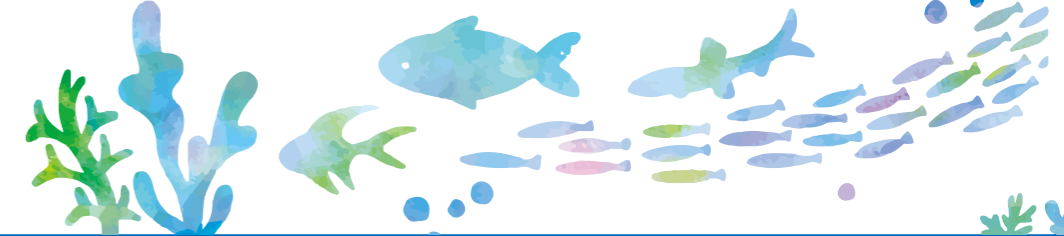
ぼくは伊勢神宮と塩の歴史について取材してきました。御塩殿神社に実際に行つて、近くの塩作りのためのカマドを実際に見ました。塩作りの始まりは、伊勢神

宮に祀られている倭姫命(やまとひめのみこと)がお気に召されたところからだそうです。山にかまれている伊勢神宮が海との関係があることにおどろきました。(土井健生)



三重県内在学中の小学5、6年生が「みえのうみ通信社」の記者となり、10月3、4日に伊勢神宮内宮、二見浦、御塩殿神社、海の博物館、マリーナ河芸を訪問。伊勢神宮と豊かな海の関係取材し、「みえの海」をPRするメニューの開発にも挑戦しました。

みえのうみ通信社





海の“いま”がピンチ？

海に親しみを
感じていない
10代が4割

世界で年間
800万トンの
海ごみが発生！

海ごみの**8割**は
陸から出た、
街ごみ！

2050年には
海を漂うプラスチックの
量が**魚を超える！**

海の未来は
私たちが
変えられる！



日本財団「海と日本プロジェクト」とは

さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、ときに心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海。そんな海で進行している環境の悪化などの現状をこども達をはじめ全国の人たちに「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくために日本財団が全国で推進しているプロジェクトです。

海と日本プロジェクトin三重県では、三重の海の現状を発信しながらみなさまに海と触れ合う機会を提供しています！

詳しくは

海と日本三重

検索

<https://mie.uminohi.jp>