



はこだて海の教室～海と日本プロジェクト～ 子ども海藻アカデミー たいけんレポート

はこだてエリアの小学生のべ61人が、この夏、海藻について勉強したよ!

主催:はこだて海の教室実行委員会 共催:日本財団 海と日本プロジェクト

後援:函館市、函館市教育委員会、北斗市、北海道大学水産学部、(一財)函館国際・海洋都市推進機構

本事業は、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」”の一環で実施しました



6月27日・28日開催「海藻の森探検」場所:志海苔海岸

先生についていったら、ふしぎな世界に入ったような気がした



海藻活用研究会 布村さんの案内で、潮がひいた後にあらわれた岩場(潮だまり)へ、海藻がたくさん!



これ、なーんだ?左はワカメの根もとの「メカブ」、右は「マコンブ」の赤ちゃん!



きれいな緑色のアオノリをたくさん集めたよ。緑の海藻は、草や木のこ先相様なんだって!

アオノリは、やわらかい手やめり

地球上の海藻が吸収する二酸化炭素は、森林の約3倍と聞いてビックリ!



いきている「ヒジキ」はこんな色! ゆでてほすと黒くなるんだ



カニがいたよ! 海藻は、魚や海の生き物の住みかなんだって

海藻のお話

海藻の種類や役割についての楽しいお話(5分間)

北海道大学水産学部 教授 安井 肇 先生



ごあんない

函館空港にて

10月31日まで

「子ども海藻アカデミー パネル展」開催中

同時開催

函館朝市ミニ水族館サテライト

「海藻と海の宝もの」水そう展示



アオノリについて

- 浅くて塩分の少ない海にはえる緑色の海藻。食感がやわらかく、かおりが良い高級品
- たこやきにのっているのは、じつはアオサという別の海藻
- もともと有名な産地は四国や九州だけど、温暖化などの影響で近年、北海道でも良質のアオノリが確認されるようになった



北海道大学水産学部の越田先生がZoomで特別授業

手すき板海苔づくりに挑戦



- 1 あらってゴミをとる
- 2 板にのりを広げる
- 3 木枠へ流し込む
- 4 太陽にあててかわかす



函館国際ホテル総料理長 木村さんの「特製海藻弁当」。海のかおりと味わいが口の中にひろがっておいしかった!

YouTuber体験!



新商品「北海道アオノリ」のCMを作ったよ!



専門家のお話

ガゴメ昆布について

- 世界の中で、主に函館の海に生息する珍しい海藻
- マコンブのようにダシがでないことから昔は決していられていなかったが、健康や美容に良いことが分かって人気に!



北海道大学 安井先生



梶原昆布店 梶原社長



表面がざらざらして、いるのが特徴だよ

ガゴメ昆布料理を2品つくったよ

ガゴメ昆布料理のポイント

熱するとねばりがきえます。できるだけ熱をかけず、細く切ってよくまぜ、ネバネバをいかしましょう。



栄養士 佐々木さん



ガゴメパスタ



ガゴメだんご



ガゴメ昆布を水にひたすとネバネバが出るよ。みんなも、おうちでやってみて!

見て! このねばり!!



函館朝市三二水族館で、海藻養殖の模型を見学。海の中でこうやって育てるんだね!



8月8日開催「コンブ日本一の町・函館!の巻」 場所: 志海苔海岸



昆布ほしに挑戦



漁師さんが海からとってきたばかりのコンブを、浜に、重ならないようにならべるんだ。太陽にあてることで、おいしくなるよ。1人では持てないくらい長いコンブもあった!

コンブだしの味くらべ



ウニをわったら、中にはウニが食べたコンブが! コンブを食べて育つウニは、身があまくおいしくなるそう



※許可を得て実演しました



函館真昆布・日高昆布・種白昆布の3つを味見。函館真昆布は甘くて上品な味わいだったよ

コンブについて

- 大きいものは10メートルになり、海の中で林を作る海藻
- 日本人は昔から食べている
- 函館はコンブ日本一の町! 日本で生産されるコンブの95%が北海道産、そのうち20%が函館産



コンブ漁の船や道具を見せてもらったよ



コンブ漁師 岩田さんのお話



天然コンブ漁について

海と日本プロジェクト コラボ商品 新発売!



子ども海藻アカデミーの体験や学びをかけた絵がパッケージに♪ (指導: グラフィックデザイナー-岡田さん)

販売場所 キラリス1階「えぞりす」 空港2階「みなみ北海道物産館」



子ども海藻大使の活動スタート!

子ども海藻アカデミーで学んだ成果をいかし、海藻PRに取り組みます

- 10月17日(土) 14:00 函館空港にて新商品発表会・海藻PR
- 10月31日(土) 11:00 はこだてみらい館にて海藻PR
- 11:45 キラリス1階で海藻PR
- 11月4日(水) 郷土料理コンテストにて審査員(非公開)
- 11月7日(土) 10:00~12:00 コープさっぽろ 海の川店内 「北海道どさんこプラザ」にて海藻PR



参加者募集

「縄文人と海藻のお話」

北海道大学水産学部 安井先生が小学生向けに分かりやすくお話しします

- 日時 10月31日(土) 11:00~12:30
- 場所 はこだてみらい館
- 募集人数 小学生20人(先着順)
- 参加費 無料(保護者のみらい館入場料はかかります)
- 申込方法 お電話ください TEL 0138-86-7602

◎保護者の同伴は不要です。保護者が同伴される場合、入場料がかかります。

特典 海藻マスク(子どもサイズ)

