



トトタベローネ射水

イベント報告書

このプロジェクトは日本財団 にっぽんざいだん 「海と日本プロジェクト」の一環で実施される学習イベントです うみとにっぽん

日本財団「海と日本プロジェクト」とは

日本財団「海と日本プロジェクト」とは2015年に「海の日」20回目を記念し、日本財団の主導で推進しているプロジェクトです。次世代を担う子供たちを中心として多くの方々に「海の日」の意義について認識を深めてもらうとともに海への好奇心を持ってもらい、行動を起こすムーブメントを作り出すことを目指しています。

子供向け：日本財団「海と日本プロジェクト」とは

海と日本プロジェクトってみんな知っているかな？
みんなの周りには、海があって遊んだり、海の魚を食べたり海はみんなの生活を支えています。でも、人間のせいで海が汚れたり、魚が減ったりして海に元気がなくなって生きているの。みんなに海が困っていることを知ってもらって、みんなで海を助けて元気な海を未来に残そうとすることが日本財団がやっているプロジェクトだよ。

企画趣旨



トトタベローネ射水

世界で唯一「富山湾の宝石」！
そのかがやきを未来にも。

富山湾特有の地形「あいがめ」に生息するシロエビ。
活動する範囲が狭いため、数が少なく、
水揚げされた瞬間の透明な姿から「富山湾の宝石」と呼ばれています。
そして、漁業が成り立つほど漁獲できるのは世界でも富山湾だけ！！

しかし近年、シロエビの漁獲量が減ってしまいました。
そこで射水の漁師たちは、かつて1日4回だった漁を2回まで制限した結果、
5年前には約180tだった漁獲量が現在は約250tまで復活しました。

海の環境を壊すのも生かすのも人間次第。

もしかしたら、街からでるごみが、シロエビ達の住処を汚しているかもしれません。
エコバッグを使うなど、生活の中から自分たちができることを考え、行動する人を増やしたい。
世界でここにしかない「かがやき」を未来に残しましょう。

開催概要

トタベローネ射水 シロエビから海の問題を考えよう

【募集対象】 富山県内在住の小学1年生～6年生の親子

全体日程

合計： 親子 25組50人（小学生） 参加

【参加者・動画アウトプット】

参加人員： 親子 5組10人（小学生）

●9月19日（土） シロエビ漁・セリ見学

- ・開催時間： 5：30～8：00
- ・開催地： 富山湾および新湊漁港
- ・開催内容： 体験学習_「シロエビ漁見学～セリを見学」

●9月26日（土）トタベローネ射水

- ・開催時間： 10：00～15：00
- ・開催地： クロスベイ射水
- ・開催内容： 体験学習_シロエビ学び講座／クイズ
体験学習_シロエビの殻むき体験・試食
体験学習_シロエビの押し寿司作り体験
- ・発表： シロエビを使った新商品のお披露目を実施。
※射水市内の約20店舗の飲食店で取扱います

●9月27日（日）トタベローネ射水

- ・開催時間： 10：00～15：00
 - ・開催地： クロスベイ射水
 - ・開催内容： 動画を作るワークショップを実施
 - ・発表： 動画発表会
小学生達によるYoutuber体験アウトプット
- ※プログラムを通して学んだシロエビのことを
1本の動画にまとめ、Youtubeにアップします

【一般参加者】20組40人 ①②③各々募集

【一般参加者】

① 9月26日（土）シロエビ漁・セリ見学

- ・参加人数： 親子 5組10人（小学生）
- ・開催時間： 5：30～8：00
- ・開催地： 富山湾および新湊漁港
- ・開催内容： 体験学習_「シロエビ漁見学～セリを見学」

【一般参加者】

②9月26日（土）トタベローネ射水

- ・参加人員： 親子 5組10人（小学生）
- ・開催時間： 10：00～15：00
- ・開催地： クロスベイ射水
- ・開催内容： 体験学習_シロエビ学び講座／クイズ
体験学習_シロエビの殻むき体験・試食
体験学習_シロエビの押し寿司作り体験
- ・発表： シロエビを使った新商品のお披露目を実施。
※射水市内の約20店舗の飲食店で取扱います

【一般参加者】

③ 9月27日（日）トタベローネ射水

- ・参加人員： 親子 10組20人（小学生）
- ・開催時間： 10：00～15：00
- ・開催地： クロスベイ射水
- ・開催内容： 体験学習_シロエビ学び講座／クイズ
体験学習_シロエビの殻むき体験・試食
体験学習_シロエビの料理講座
- ・発表： 動画発表会
小学生達によるYoutuber体験アウトプット
※プログラムを通して学んだシロエビのことを
1本の動画にまとめ、Youtubeにアップします

開催地

クロスベイ新湊（射水市観光交流センター）

富山県射水市本町二丁目10番30号
TEL 0766-84-9600
<https://crossbay-shinminato.jp/>



19日(土)・26日(土) イベント内容

シロエビ漁見学・セリ見学

時 間	分	実 施 内 容	出演者／出演団体／協力団体
5 : 30～5 : 45	15'	乗船受付 海プロ趣旨説明	<ul style="list-style-type: none"> ・富山湾しろえび倶楽部 松本氏 ・富山湾しろえび倶楽部 縄井氏 ・富山湾しろえび倶楽部 野口氏
5 : 45～6 : 45	60'	<ul style="list-style-type: none"> ・出港・漁場到着 ・しろえび漁見学 ・網引上げ ・しろえび水揚げ ・しろえび試食 	
6 : 45～7 : 00	15'	帰港 休憩・移動	
7 : 00～8 : 00	60'	競り見学・質問タイム 集合写真撮影	<ul style="list-style-type: none"> ・19日Youtube講師 三都井 美衣
8 : 00		解散	

■ Youtuber体験講師 三都井 美衣

Youtubeの体験講師として自身もYoutubeチャンネルを持つフリーアナウンサーの三都井 美衣氏も乗船、撮影や編集をサポートします。

26日(土) イベント内容

時 間	分	実 施 内 容	出演者／出演団体／協力団体
10:00～10:10	10'	開会セレモニー 海プロ趣旨説明	開会あいさつ 最優秀賞 渡辺花蓮 さん (射水市作道小学校4年) 優秀賞 中西瑠煌斗さん (黒部市若栗小学校3年) 廣多志菜 さん (入善町上青小学校3年)
10:10～11:00	50'	シロエビ学び講座／クイズ 	・富山湾しろえび倶楽部 縄井恒氏 ・孫七・川田水産 川田有二社長 ・県水産研究所 大場 隆史 氏
11:10～12:00	50'	シロエビの殻むき体験・試食 	・地元水産加工会社 棚辺水産株式会社 棚辺 悦子さん 広瀬 千春さん 棚辺 芳彦さん
13:10～13:50	40'	シロエビの押し寿司作り体験 	体験講師 ・(有)丸龍庵 木村 広 常務 安島 雄二 部長
14:00～14:20	20'	射水シロエビクリームコロッケ 発表会 集合写真撮影	・射水ブランドキャラクター ムズムズくん ・いみず観光大使 小島七海 (こじま ななみ) さん ・司会 重原佐千子 ・富山大学芸術文化学部 岡本ゼミ

27日(日) イベント内容

時 間	分	実 施 内 容	出演者／出演団体／協力団体
10:10～11:00 	50'	シロエビ学び講座／クイズ 海プロ趣旨説明	<ul style="list-style-type: none"> ・富山湾しろえび倶楽部 縄井恒氏 ・孫七・川田水産 川田有二社長 ・県水産研究所 (予定)
11:10～12:00 	50'	シロエビの殻むき体験・試食	<ul style="list-style-type: none"> ・地元水産加工会社 棚辺水産株式会社 棚辺 悦子さん 棚辺 妙さん 棚辺 芳彦さん
13:10～13:50 	40'	シロエビの料理方法講座 事前に撮った調理動画で説明 料理は2品で予定 集合写真撮影	<ul style="list-style-type: none"> 料理講座 講師 ・料理研究家 山崎亮子さん

2020年9月19日(土)

2020年9月26日(土)

シロエビ漁見学・セリ見学

見学 協力団体

富山湾しろえび倶楽部

参加人員

5組10人の親子

実施詳細

シロエビの漁場、網入れの様子、網を上げる際の気を付けること等、漁師の方から、シロエビについて様々なお話を聞きます。漁港に戻った後は、漁港内でおこなわれるセリの様子を見学



富山湾しろえび倶楽部

富山湾しろえび倶楽部とは

射水市の新湊漁協所属のシロエビ漁師3人で今春、同倶楽部を結成。シロエビの漁獲保全や県外での知名度アップさらなるブランド化を目指し、活動中。



2020年9月26日(土) 2020年9月27日(日)



シロエビ学び講座・クイズ

出演者・団体

- ・富山湾しろえび倶楽部 縄井恒氏
- ・(有)孫七・川田水産 社長 川田有二氏
- ・県水産研究所 大場 隆史氏
- ・進行MC 重原佐千子 (しげはら さちこ)

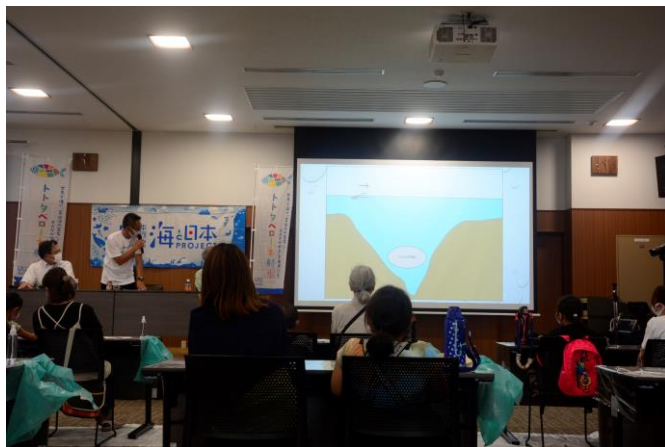
実施詳細

シロエビの生態や特徴、環境、また、どのように食卓まで届くのか？等の疑問を子供たちにも分かりやすいクイズ形式で出題（6問程度）1問ずつ答えを確認、各分野の専門家からより詳細な内容をスライドを使ってスクリーンでわかりやすく解説

(有)孫七・川田水産 社長 川田有二

新湊漁港内にある老舗水産会社。
自身もベテランの仲買人として活躍。
新湊水産物商業連合協同組合 会長。

- ・シロエビの生態と富山湾の特徴（あいがめなど）
- ・シロエビ漁について
- ・シロエビ漁の歴史
- ・セリ市から食卓までの流通経路、市場、仲買人の役割
- ・富山湾の豊かさをどうやって守っているのか



2020年9月26日(土) 2020年9月27日(日)

シロエビ殻むき体験

出演者・団体

地元水産加工会社 棚辺 悦子さん
広瀬 千春さん
棚辺 芳彦さん

実施詳細

地元の関係者さんによるシロエビの殻むきデモンストレーションを間近で見学します。殻のむき方を覚えたら、実際に会場の参加者で殻むきを体験します。

棚辺水産株式会社

地元新湊にある老舗水産加工 販売会社。
殻付きシロエビをはじめ、シロエビ刺身（むき身）、シロエビの昆布メなど、富山湾の海の幸を射水から全国に向けて日々販売しています。

【体験の内容】

講師の殻のむき方にならって、実際に殻むきを体験してみる。
剥いたシロエビを家庭にある調理器具を使って簡単に調理体験

【学習の内容】

繊細なシロエビの殻のむき方を学ぶ。
新鮮なシロエビを迅速に調理する事でシロエビそのものの味を試食して味わってみる



2020年9月26日(土)



シロエビの押し寿司作り体験

出演者・団体

(有)丸龍庵 常務 木村 弘 氏
部長 安島 雄二 氏

実施詳細

丸龍庵の木村専務を講師にお招きし、シロエビの押し寿司作り体験を実施。詳細は、丸龍庵と打ち合わせ後作成参加者に体験頂いた押し寿司は館内シェアキッチン冷蔵庫にて保管し、イベント終了後にお持ち帰りいただく。

(有)丸龍庵

射水市にある押し寿司店。商品は鱒ずしを中心に押し寿司を販売。押し寿司の作り方教室を開催している。



【体験の内容】

富山の食文化でもある押し寿司の作り方を教わってみよう。シロエビを使った、新しい押し寿司を体験してみよう。

【学習の内容】

富山の押し寿司の歴史・文化を学ぶ。実際のマス寿しや他の押し寿司の原材料の現状などを学んでみよう。





2020年9月27日(日)

シロエビの料理方法講座

出演者・団体

料理研究家 山崎亮子さん

実施詳細

家庭で作れるシロエビを使った料理を料理研究家の山崎亮子さんが事前に撮った調理動画などを用いながら、簡単料理講座を展開。進行MCとの掛け合いで進行展開。

山崎亮子 氏 (料理研究家)

富山県富山市在住の管理栄養士、料理研究家
九州 宮崎県で生まれ育ち、大学では管理栄養士
専攻、糖尿病専門病院で働いたのち、
料理研究家のアシスタントを務める。
結婚を機に富山県で活動を始める。

【講義のポイント】

メニュー案 簡単シロエビライスコロッケ
ほか、シロエビを使った簡単レシピを解説。

家庭でもシロエビを使った料理が簡単にできる事を学んでみよう。
シロエビ料理のコツやヒントを料理講座から学んでみよう。



2020年9月26日(土)

射水シロエビクリームコロッケ発表会

出演者・団体

- ・射水ブランドキャラクター ムズムズくん
- ・いみず観光大使 小島 七海 (こじま ななみ) さん
- ・進行MC 重原佐千子 (しげはら さちこ)
- ・富山大学芸術文化学部 岡本ゼミ生 (ロゴ発表)

実施詳細

- ・シロエビの背景や現状を知ってもらうことで、富山湾の恵みを大切にすることを増やす施策として、「シロエビをテーマとした身近な料理」を発表
- ・新メニュー「射水シロエビクリームコロッケ」の発表と試食
- ・「射水シロエビクリームコロッケ」デザイン発表 (ロゴ・コンセプト等)



小学生達によるYoutuber体験アウトプット



集合写真

