

海と日本プロジェクト BO-SO海のめぐみ発見隊



海と日本プロジェクト in 千葉県



豊かな海を次世代へ

漁業文化や歴史を学ぶ

千葉県内の子どもたちが海と触れあい、その大切さを学ぶ「海と日本プロジェクト in 千葉県 BO-SO海のめぐみ発見隊」(同プロジェクト in 千葉県実行委員会主催)が9月、開催された。小学校5～6年生児童24人が参加。九十九里浜で伝統漁法「地引き網漁」を体験したほか、日本一の水揚げ量を誇る銚子漁港の特徴や銚子特産のしょうゆ造りを学習。豊かな千葉の海を次世代へ引き継ぐため、私たちは今何をすべきなのか。子どもたちが体験を通じて感じた思いを紹介する。



新聞に掲載する体験記を考える講義では新型コロナウイルス感染防止のため、マスク着用やアクリル板設置など対策を徹底した

工場見学の記念品デザイン

隊員たちは同月26日、千葉テレビ本社で、2日間の体験を振り返り、4班に分かれて新聞紙面に掲載する体験記執筆に挑んだ。さらに、今回はしょうゆ造りを学んだ「ヤマサ醤油」の工場見学の記念品として配布する紙袋のデザインやアピール文作りに挑戦した。

紙袋は片面に子どもたちが今回体験した模様の写真を「コラージュ、させ、「海」の文字が浮かび上がるようデザイン。千葉テレビの担当者から「コラージュとは元々のり付けするという意味」と聞いた隊員たちは、写真を思い思いの形にはさみで切り、のり付け。海の文字ができあがると歓声が上がった。

浦安市東小6年の伊東詩音さん(12)は「海の写真を見殻の形にしたり、工夫して切ったり貼ったりするのが楽しかった」と目を細めた。



写真を切り貼りして、海の文字をデザインする隊員たち



日本一の水揚げ量を誇る銚子漁港。漁港の沖合には寒流の親潮と暖流の黒潮がぶつかり合い、利根川から運ばれる栄養豊富な水が混じり合い、日本屈指の豊かな漁場が広がる。隊員たちは漁港で魚の鮮度を落とさない流通手法の工夫を学んだほか、県水産総合研究センターで研究している「いわし団子」の作り方を紹介された。

水揚げ日本一の銚子漁港



九十九里浜の伝統漁法、地引き網は江戸時代の初頭に偶然流れ着いた紀州(現・和歌山県)の漁師が伝えたとされる。ちょうど、綿花などの栽培が増え、イワシを乾燥させた干鰯(ほしか)やイワシの魚油を絞った残りのメ粕(しめかす)の需要が増大。九十九里でイワシ漁が栄えた。隊員たちはその歴史を九十九里町のイワシ資料館で学んだ。

イワシで栄えた九十九里浜



海と大河が支えたしょうゆ

漁業とともに本県の発展に貢献してきたのがしょうゆ造り。本県には地引き網とともに約400年前に紀州から伝わった。三方を海と川で囲まれた銚子市は常に湿度が保たれ、こうじ菌が繁殖しやすいしょうゆ造りの最適地。隊員たちは同市の「ヤマサ醤油」の工場を見学し、しょうゆの作り方や利根川の水運の歴史を学んだ。

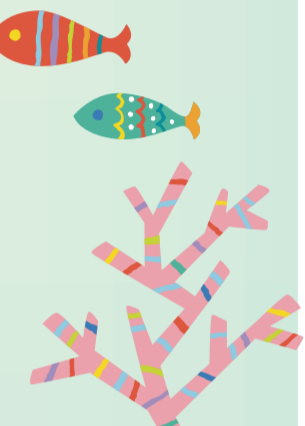


街のごみが海洋汚染の元凶

九十九里町の地引網丸吉で、隊員たちは伝統漁法の地引き網に挑んだ後、ビーチクリーンにも取り組んだ。砂浜に打ち上げられたごみのほとんどが街で発生したものばかりで、半永久的に分解されないプラスチックが海の魚や動物たちを傷つけ、漁業資源を枯渇させる海洋汚染の元凶となっていることを体感した。

「海と日本プロジェクト」は、海の現状を学び、豊かな海を守り、未来へつなぐための行動を全国に広げるため、日本財団、総合海洋政策本部、国土交通省などオールジャパンで推進しているプロジェクト。本県では「BO-SO海のめぐみ発見隊」と題し、9月19日

「一味わおう」体験しよう」表現しよう」という5つのアクションがあり、全国各地の地方テレビ局が事務局を務め、自治体や企業を巻き込み、さまざまな企画を展開している。



に事務局の千葉テレビで団結式を開催。九十九里町片貝の「地引網丸吉」で地引き網漁を体験した。同町のイワシ資料館でイワシ漁の歴史を学んだほか、海洋汚染の現状を学ぶため、ビーチクリーンも実施した。

「BO-SO 海のめぐみ発見隊」隊員たちの体験記

1 班

水揚げ日本一銚子漁港の秘密を探る



左から梶原悠輝さん(千葉市立星久喜小5年)、浅野真羽さん(同市立小谷小5年)、伊東詩音さん(浦安市立東小6年)、菊地陽光さん(千葉市立稲毛第二小5年)、岩野深人さん(同市立大森小6年)、木村航輔さん(同市立おゆみ野南小5年)

銚子市の銚子漁港がなぜ日本一の水揚げ量を誇るのか、漁港内にある銚子水産事務所の小森明裕所長と藤元香世課長にお話を聞きました。

銚子漁港は三方を海で囲まれ、親潮と黒潮、利根川から豊富な栄養分が運ばれ、プランクトンが多く発生し、それを食べる魚たちが集まり豊かな漁場になっているそうです。捕れた魚は漁港からコールドチェーンというできるだけ低温で運ぶ仕組みで消費者まで届けられていると知りました。

県水産総合研究センターでは、銚子のイワシをより多くの人に食べてもらおうとイワシ団子の作り方を研究してきたそうです。とても柔らかくて、自分たちも作って食べてみたいと思いました。

3 班

九十九里浜の漁業文化の歴史を学ぶ



左から小田切美燕さん(千葉市立若松小5年)、間瀬駿さん(同市立検見川小6年)、伊藤颯飛さん(同市立星久喜小5年)、福戸山大輔さん(同市立川戸小5年)、保田朋輝さん(同市立泉谷小6年)、写真上は岩木陽菜さん(同市立さつきが丘西小学校5年)

九十九里町のイワシ資料館で昔と今の漁法の違いなどをうかがいました。

九十九里浜で有名な地引き網は元々、和歌山県から伝えられたそうです。イワシは鮮度が落ちるのが早いため、昔はあえて干して肥料にして使われていました。その肥料は大人気だったそうです。江戸時代の終わりには海岸付近にいるイワシはほとんどいなくなり、沖で捕る「揚線(あぐり)網漁」に変わりました。すると、砂浜から沖へ行く船を押して出す、「おっぺし」と呼ばれる女性が増えたそうです。

今はイワシの捕れる量が減ってしまいましたが、九十九里の漁業文化を守るため、この問題を多くの人たちに知ってもらいたいと思いました。

2 班

「いただきます」のたび人々に感謝



左から松澤凛太郎さん(千葉市立星久喜小5年)、加曾利大道さん(同小5年)、戸丸郷さん(千葉市立幕張東小6年)、根藤匠さん(佐倉市立間野台小6年)、伊藤宇海さん(松戸市立六実第二小5年)、田口千遥さん(千葉市立幕張西小5年)

銚子市の「ヤマサ醤油工場」でしょうゆ造りについて勉強しました。

しょうゆは、大豆や小麦、ヤマサ菌(こうじ菌)を混ぜて、こうじを作ります。こうじは日によって色やにおいが違います。そのこうじを塩水と混ぜてお湯に浸して、十分に寝かせて布に包んで搾り出した「生(なま)しょうゆ」に熱を加えて殺菌し、厳しい検査で合格したしょうゆを商品として出荷します。

しょうゆは毎日食卓に並びますが、その裏で大勢の人々の協力と長い年月がかかると知りました。食べるとき「いただきます」というたびに、今回学んだことを思い出し、人々の努力に感謝していきたいです。

4 班

魚を増やすため海のごみ無くしたい



左から谷中希さん(山武市立南郷小6年)、牧野翔真さん(千葉市立都賀の台小5年)、工藤健琉さん(同市立大森小6年)、川邊風真さん(同市立蘇我小5年)、三浦理輝さん(同市立星久喜小5年)、写真上は金子実桜さん(同市立さつきが丘西小学校5年)

九十九里町で九十九里浜名物の地引き網を体験しました。九十九里浜は遠浅で岩が少なく、網を引っ張っても破れる心配がないから昔から行われている漁法だそうです。

みんなで網につながる網を引っ張るとだんだん重くなって大変でした。捕れたお魚を唐揚げなどにして食べるととてもおいしかったです。

ただ、最近ではプラスチックなど海外のごみが多く流れ着き、だんだん魚が取れにくくなっているそうです。地引き網の後で、ビーチクリーンをするとたくさんのごみが見つかりました。たくさんのお魚が戻ってくるよう、これからはたくさんボランティアの清掃活動に参加したいです。