

はこだて 海の教室

2021秋だより

「はこだて海の教室」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」”の一環として実施する海洋教育事業です。

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)函館国際水産・海洋都市推進機構

私たちが
ともにある
海に
知ろう！
学ぼう！

水そう4つに函館の海・川の魚を展示中

函館朝市ミニ水族館のご案内

■時間 朝7時～昼2時 ■定休日 第3水曜日
■場所 函館朝市えきに市場中央(いか釣堀広場) 見学無料

川と海はつながってる！

北海道のヤマメの多くは、川を通じて海へ出て、動物プランクトンや小魚を食べて大きく育ち、サクラマスに変身します。



展示中の魚

ヤマメ

サクラマス

実は
同じ魚だって
知ってた？



アジ

本州ではおなじみだけれど、北海道ではあまり食べられていないアジ。でも実は、アジは回遊魚。潮の流れによって、北海道の海にもやってきます。

ホッケ

キツネメバル

イシダイ

その他にも、こんな魚を展示中

色や形をじっくり観察してみてね

未利用海藻を通して「海の学び」の機会を提供 北海道産 天然青のりプロジェクト



食べられていない海そう

海の栄養と太陽の光をあびて育つ青のり

北海道の海には、まだ、手つかずの宝があります。そのひとつが、青のり。「青のり」と聞くと、たこやきを思い浮かべるけれど、実はあまの多くは「アオサ」という別の海そう。本物の青のりは、香りと口どけが良い高級食材です。

ミネラルやビタミンを多く含む

青のりは、食物せんい、たんぱく質、カリウム、カルシウムなど、健康に役立つ栄養素を多く含むみます。

植物のご先祖さま。酸素を生み出す役割も！

草や木は、大昔、青のりなど緑色の海そうから進化したといわれています。また、海そうは二酸化炭素を吸収し、酸素を作ります。青のりは葉の部分を取るとすぐに新しい葉が生え、作り出す酸素が増えます。

北海道の海には青のりがはえていない。なぜ、とらないの？

理由はいくつかあります。
◎海に青のりがあることを、みんなが知らない。
◎漁師さんはコンブ、岩のりなどをとるほうがお金になるから。最近はそのコンブや岩のりが不作だけれど、漁師さんの人数がへったり、高齢化で、新しいチャレンジをする人が少ない。
◎天然だからごくまれに砂がまざる。食品会社は安心安全のため、砂をきらい、商品にしない。



九州・四国では、特産品「すじ青のり」が不作

地球温暖化で、九州や四国では、青のりの成長に適する水温の期間が短くなってしまいました。また、川や海の水の栄養バランスがくずれていること(貧栄養化)も理由のひとつと考えられています。

11月 給食で青のりメニュー提供



11月5日、函館市内の10校で青のりメニューが提供されました。

【こどもたちの感想】●海の香りがした。●青のりの香りだけでごはん3杯いける！●青のりのことをたくさん知ることができた。家族にも話したい。●将来、青のりを自動で収穫できる船の開発をしたい。

北海道産 天然青のりフェア

2021年11月13日(土)～30日(火)

はこだて海の教室実行委員会が特別に入手した青のりを使って、函館市内の飲食店5店が青のりメニューを提供。海が育んだ「天然青のり」の彩りと香りを生かしたメニューを味わいながら、海に想いをはせるひとときを…!



店内飲食のみ

おしま食堂(渡島総合振興局1階)
天然青のりがけ海鮮汁焼きそば 900円



店内飲食のみ

炭火割烹 菊川
百合根万頭 鱈青のり時雨いこみ 青のりあん 680円



店内飲食のみ

函館国際ホテル レストラン アゼリア
北海道産帆立貝とたまふくら豆腐の青のりあんかけ 950円



店内飲食のみ

レストラン ボルックス(函館空港2階)
青のり香る塩ラーメン 1100円



テイクアウトのみ

じゃがいもFACTORY
のりしおポテチ 432円

INFORMATION

2021年11月14日(日)15:30～16:30
函館蔦屋書店で開催する「はこだて海の教室2021活動報告会」にて、北海道産天然青のりに関する発表を行います。興味のある方はぜひご参加ください。

参加無料 定員20名
参加特典 北海道産天然青のり1袋(3g)

コラボ企画

はこだてあさいち 函館朝市で海の恵みを
おいしくいただいて、海に感謝しよう!

11/12(金)～11/30(火)まで、ミニ水族館のある
函館朝市えきに市場2階「二番館」にて
ホッケ定食ご注文の方に
アジフライをサービス!



8月 奥尻島ホソメコンブ調査隊

函館エリアと奥尻の小学生が2日間、海の豊かさや島の自然・歴史について学びました。
企画運営協力：奥尻地区海藻生産・活用調査検討協議会



これがホソメコンブ！ 奈良時代には朝廷への贈り物でもあった。北海道ではもっとも古い歴史をもつコンブです。ぼくたちはホソメコンブの収穫や料理に挑戦しました。

ホソメコンブは、ダシの味が強く、ねばりが多いのが特ちょう。奥尻では現在、養殖よくや商品化など、利活用に向けた取組みが行われています。

奥尻島ホソメコンブ調査隊のWebレポート記事にQRコードからアクセス

INFORMATION
11月14日(日)15:30～16:30
函館蔦屋書店で開催する「はこだて海の教室 2021活動報告会」にて、奥尻島ホソメコンブ調査隊に参加した児童が発表をします。ぜひご来場ください。(定員20名)

7月～8月 はこだてみらい館

「はこだて海のみらい展」にて、水そう展示・講座を実施(来場者数5470人)



海や魚をテーマにしたプログラミングにもチャレンジ。(はこだてみらい館との共催)

函館朝市ミニ水族館 講座

7月 お魚お絵かき教室



水そうの魚をかいて、函館の海をPRするポスターに。「はじめて生きた魚をかいて楽しかった！」

7月・8月 水族館飼育員体験



水そうのそうじ、魚へのエサやり…みんな真剣！海の環境や温度が魚のくらしに大きくかわることを学んだよ。

8月 磯の生き物観察会



カニ、ヤドカリ、貝、小魚、ウミウシの仲間・ゴカイなど、たった1時間でたくさんの生き物を収集。種類ごとに分けて、先生の解説を聞きました(海の生き物の種類は、陸の10倍以上だそう！浅い海、深い海、岩場、砂、さまざまな環境がそれぞれに合った生き物を育くむよ)

8月 プランクトン観察会



1滴の海水の中に多くのプランクトンが！魚のエサになったり、さんそをつったり、プランクトンは大切な役目をはたしているんだ。

5月 海そうの森探検



企画運営協力：海藻活用研究会
潮がひいた海岸を探検。さまざまな海そうや、そこにくらする生き物に出会いました。

8月 函館真昆布PRイベント



約3メートルのコンブをさわって、大きさを、手ざわり、かおりを体感。子ども海そう大使によるコンブの説明も大好評。

INFORMATION

11月13日(土)・14日(日)10時～15時
函館蔦屋書店にて「函館真昆布展」開催(主催：函館市)
13時からは子ども海藻大使がPRのお手伝い！ぜひ遊びに来てください♪

「はこだて海の教室」公式サイト 二次元コード

