

「サバ」から 京都の海を 調査せよ!!



京都の海が抱える様々な問題について
京都市内の小学生が学んできました

京料理の歴史に欠かせない鯖街道

京都市と福井県小浜地域を結ぶ若狭街道は、海のない京都市へ日本海側から魚介類を運ぶための重要なルートで、そこからサバが大量に運ばれたことから、いつしか「鯖(サバ)街道」と呼ばれるようになりました。新鮮なサバを塩でしめて、腐敗を防ぎ、早朝、小浜を出発し、昼夜歩き続け翌朝ようやく京都へ。鯖寿司が京料理の一つとなっている歴史も鯖街道が関係しています。

長野県と京都市の子どもたちが交流

日本有数のサバの産地である福井県小浜市に出向き、同じくサバをテーマにしたオリジナルイベントを実施している長野事務局と連携。海なし県の長野と海が遠い存在の京都市の子どもたちが交流し、各エリアでこれまで学んだ内容を共有する機会を設けました。また、地元缶詰業者と連携の上、長野と共同でオリジナルサバ缶を制作し、道の駅や店舗での販売を通して、多くの方への発信を目指しました。

学習のポイント

- 京都の海の問題を知り、何ができるか考え行動を起こす!
- 長野事務局とのコラボにより、他エリアの課題と比較しながら自分たちの学びをより深いものにしていこう!
- オリジナルサバ缶パッケージ制作を通して、学びの成果を発信していく大切さを知る!
- サバの生態とサバと京都の食文化を学び、昔と今の違いを見つける!

京都の海を起点にサバ文化の歴史を調査

① 海洋調査船「平安丸」乗船!

日本有数のサバの産地である小浜市で日本海で獲れた魚がどのような形で私たちの食卓に届くかを学び、保存技術の進歩についても調査。京都府民に愛されたサバのルーツをたどりました。



小浜漁港



海洋調査船「平安丸」

② 京都にサバがどのように運ばれたかを調査!

漁港での調査をもとに、昔、サバは京都までどのように運ばれてきたかを歴史とともに学び、京都府民に愛されてきたサバ文化を調査。当時はサバがより身近なものであったことを知りました。



御食国若狭おばま食文化館



御食国若狭おばま食文化館(館内)

調査結果 サバのルーツをたどり、より身近に感じました。

- 水揚げされた魚を冷やす氷を保存している-5℃の冷凍庫と漁をする際にエサとして使用するイワシなどを保存する-27℃の冷凍庫を見学させていただきました。
- 朝獲れたサバを塩漬にし、小浜から京都まで約72キロ、「京は遠ても十八里」と言いながら、行商人たちは鯖街道を歩いて京都まで届けました。そして、そのころにはちょうどいい塩加減になっていました。



小浜漁港冷凍庫



御食国若狭おばま食文化館(館内)

オリジナル サバ缶を開発!

今回ご協力いただいた、福井缶詰株式会社は、京都府立海洋高等学校が開発したサバ缶「京の鯖」の製造メーカーです。同社ではサバ缶ができるまでの工程や生よりも栄養価が高くなる理由、長期保存が可能となる加工技術を調査しました。そして、京都府産のサバと長野県産の白味噌を使用したオリジナルサバ缶を制作し、パッケージに挿入するサバのイラストを描き起こしました。また、商品名称も同時に考案しました。



みんなが描いたイラスト入りのオリジナルサバ缶



小学生が描いたイラスト

いろいろな人に「海を守る」事を意識してほしい。

私達ができる事は、ゴミを減らすなど海的环境を守るための活動することだと思った。

漁師さんが魚を守るために工夫していることや、サバの種類や生息地について勉強しました。

漁師さんに魚の鮮度を保つための工夫や、オスメスの見分け方、魚や貝のちょっとした特徴を教えてくださいました。

小学生 学びの声

サバや鯖街道について詳しく勉強しました。

シーカヤック体験や長野県との交流など「初めて」がたくさんあってとても楽しく学習出来ました。

長野県の小学生と交流をして、長野と京都の勉強したことや問題点を話し合うことが出来ました。

この調査を行い、魚の漁獲量が減っていることを知りました。魚を守るためにこれ以上地球環境の悪化を進めないようにしないといけない。