

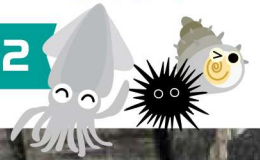
読売新聞

「海と日本プロジェクト in やまぐち」特集

特別号

発行所/読売新聞西部本社
〒810-8581 福岡市中央区赤坂1-16-5
☎092-715-4311 (代)

2022



大地と海 に恵み



ぶち海体験隊Ⅲ イカす海を未来に!

日本海に面した萩・阿武地域は、豊かな海産物が取れる山口県を代表する地域の一つです。その海は、大昔に起きた海底火山の噴火により、独特の湾や海底の岩場がつくられ、ケンサキイカに代表される魚介類の宝庫となりました。

日本財団が推進する「海と日本プロジェクト」の一環として、KRY山口放送などで作る実行委員会はこの夏、「ぶち海体験隊Ⅲ イカす海を未来に!」を行いました。響灘、瀬戸内海に続く第3弾です。

熱いマグマが、冷たい海に生きるイカの漁場を育んだ!?——。県内の小学5、6年生20人が隊員となり、「大地と海の恵み」の謎に迫りました。その様子を特別号として紹介します。



海と日本 PROJECT in やまぐち

みる。きく。つながる。KRY

「海と日本プロジェクトinやまぐち」実行委員会では、やまぐちの海の現状をテレビ・ラジオやイベント、インターネット等を通じて1人でも多くの県民の皆様にご覧いただき、明日を担う子供達をはじめとした人々が未来につなぐ行動に結びつけることを目指しています。

海と日本プロジェクトinやまぐちは、日本財団が推進する「海と日本プロジェクト」の取り組みの一環として行っています。

「#日本財団」「#海と日本」で投稿してね!
Facebook/Twitter/Instagram

海と日本 山口 検索



MISSION 1: 大地の謎にせまる

大昔 須佐湾ができるまで



図① 海底火山が噴火した



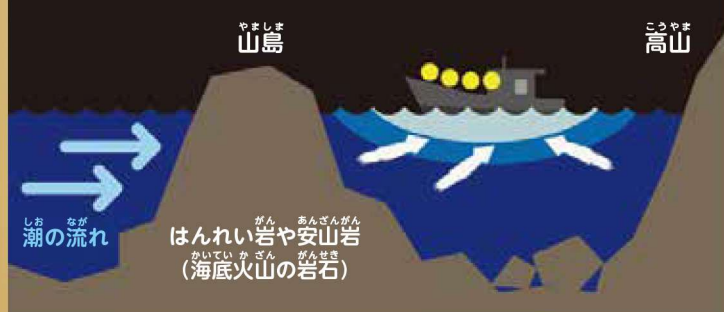
図② マグマだまりがだんだん盛り上がった



図③ 須佐はマグマが生んだ地形のおかげで新鮮なイカが手に入る！

良好な漁場の形成

海底火山やマグマが盛りあがってできた島や海底の岩場の周りにイカが多くおり良い漁場になっている



※図はいずれも白井さん提供



須佐ホルンフェルスに触れる隊員たち

須佐湾の“ホルンフェルス”

白と黒 海底活動の証拠

萩・阿武地域の大地は、1億年にも及ぶマグマの活動で造られたそうです。約1500万年前には、激しい海底火山の噴火がありました。地下に高温のマグマがたまり、その部分がだんだんと盛り上がり、海上に出てきて、須佐湾に面した高山(532.8m)ができたといえます(図①～③)。

1億年前の営み今に

「ごつごつした岩場に海藻などが生え、イカのすみやすい場所になったんですよ。萩市のジオパーク専門員、白井孝明さん(地質学)は、そう解説します。



大昔に海底だったことを示す貝の化石

海底には、魚介類がすみやすいごつごつした岩場ができました。白井さんは「イカが取れるからといって、すぐに産地になるわけではありません」と

「ごつごつした岩場に海藻などが生え、イカのすみやすい場所になったんですよ。萩市のジオパーク専門員、白井孝明さん(地質学)は、そう解説します。

白と黒のしま模様の特徴の「須佐ホルンフェルス」。皆さんには、聞き慣れない名前かもしれませんが、約1400万年前、マグマの影響でできたといわれています。海底に積もった砂と泥が、長い年月をかけて、かき混ぜられ、粒の大きい砂(白)が先に沈み、粒の小さい泥(黒)がその上に沈みま

しま模様の正体 泥と砂

動によって、地表に盛り上がってきたものがホルンフェルスです。白と黒のしま模様は、大昔の海底活動の名残といえます。なお、ホルンフェルスの前は、ドイツ語のホルン(角)、フェルス(岩石)に由来し、岩をたたくと硬い角のように割れることを意味しているそうです。



「グッジョブ！」

海底の活動によって、須佐湾のイカがあるという奇跡!

大地と海の成り立ちについて解説する白井さん

MISSION 2: イカのイマ追う

短い寿命 環境変化に敏感

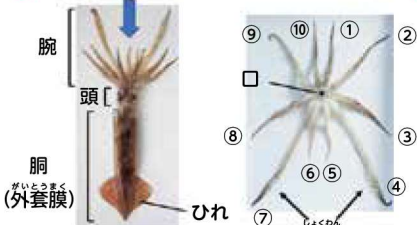


おき沖にいたみたいになんか元気そう!

漁港施設の水槽で泳ぐケンサキイカ

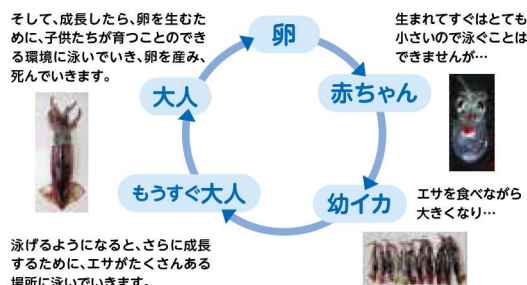
イカSTUDY

図I イカの体の構造



腕の数を数えてみよう

図II イカの一生



※図はいずれも若林教授提供

「イカは貝の仲間なんですよ」。水産大学校(下関)



若林敏江教授

10本の「足」、実は「腕」!

市(水産)の若林敏江教授(水産学)によると、イカは軟体動物門頭足綱に分類されるそうです。イカの体は、腕、頭、胴(外套膜)、ひれで構成されています(図I)。「10本足」という人もいますが、本当

は10本の腕です。このうち長い2本が触腕と呼ばれます。□には鋭いくちばしがあり、その形から「カラストンビ」と言います。ケンサキイカは、ヤリイカの仲間、胴の長さが最大40センチに成長します。ヤリイカよりも触腕が太いのが特徴です。日本の西部から東南アジア・オーストラリア北部の暖かい海の沿岸に分布しています。産卵場所としては、水温16〜20.5度、水深50〜100メートル、海底に砂や小石のある場所が適しています。

イカの寿命はわずか1年(図II)。それだけに、海の環境変化に敏感です。近年、漁獲量は大きく減少しています。全国的にみると、1990年には約2万5300トン取れていましたが、30年後の2020年には約4200トンとほぼ



30年間で漁獲量6分の1

イカNEWS

山口県漁協須佐支店の工夫 ブランド化に活路



萩市須佐の山口県漁協須佐支店は2006年4月、ケンサキイカをブランド化しようと、「須佐 男命いか」と名付け、商標登録しました。地元には、須佐之男命にちなんだ伝説があります。そこで、商標登録したロゴには、須佐之男命を愛らしくアレンジした「みことくん」があしらわれています。

漁で使う疑似餌



須佐支店に所属する須佐一本釣船団は、疑似餌を使った手釣りイカを取っています。支店によると、現在は、船団は37隻で、ほとんどが一人乗りだそうです。また、船団員は38人いますが、高齢化が進み、人数も減っています。

船団長を務める佐々木寛さんは「男命いかは、生きたイカのことを呼びます」と強調します。新鮮な状態で食べてもらおうと、海で取ったイカは、漁港にある施設の丸い水槽に生きたまま入れ、出荷のときを待ちます。



ケンサキイカの説明をする佐々木さん(右)

イカDATA

日本人は加工食品も大好き!

若林教授によると、日本人は、生で食べる以外に、イカの加工食品もよく食べているそうです。「世界の海にいるイカは450〜500種類。そのうち、人が食べているのは約50種類なんですよ」

若林教授らが、あるスーパーマーケットで販売されていたイカ製品の材料を調

べたところ、アメリカオオアカイカの製品がほぼ半数を占めていました。このイカは、スルメイカの仲間、メキシコやペルー沖など太平洋東部に生息しています。次いで、スルメイカ(36%)などが続きました。日本人は世界中のイカを食べ



ムラサキウニvsサザエの藻場バトル!



阿武町の磯に潜る隊員たち

MISSION 3: 古里の海を体感

潜った取った調理した

大昔に起きた大地の変動が、多くの魚や貝たちがすむ豊かな海をつくりあげた——。隊員たちは、その恵みを体感するため、萩・須佐地域や阿武町へ「出動」。ケンサキイカを包丁でさばき、海に潜ってサザエを取り、古里の海を「味わい」ました。



取ったサザエを網で焼く隊員たち

「磯焼け」とは、海藻が生えている藻場が、極端に減少・消失することをいいます。原因として、ウニが

磯焼けでウニ繁殖 食害広がる

「磯焼け」とは、海藻が生えている藻場が、極端に減少・消失することをいいます。原因として、ウニが

秋や阿武町の沿岸でも、磯焼けが目立つそうです。海藻は、ムラサキウニなどのウニ類やサザエのウニになります。海水温の上昇によって増殖したウニに、海藻が食べられてしまい、エサを食べられないサザエが減る悪循環が生まれます。



国近さん

少ない海で育ったウニは、食べられる部分が育たず、漁業者が取っても売り物にならないくらいです。地元海士 国近照夫さんは「磯焼けは天然の漁場の至るところに広がり、不漁の原因になっています。海士になって45年になります。海が昔と比べると、海が死んでしまったようです」と悲しんでいます。

隊員は活動2日目の7月29日、磯焼けについて学んだ後、阿武町内のキャンプ場に近い磯に潜りました。海士のサザエ取りを疑似体験し、最初は藻に隠れたサザエを見つけるのに苦労していた隊員もすぐになれた様子で、5、6個取る人もいました。陸に上がったからは、つぼ焼きにして味わいました。

仲子連音さん(周南市立徳山小)は「潜った場所は、海藻が生き物たちを守っているように感じました。この海を人が傷つけないようにしたいと思います」と話していました。



ケンサキイカに包丁を入れる隊員

調理のコツ

墨袋の処理
破れやすくて難しい。やさしく扱おう。



身の切り方
身には切り込みを。さらにおいしく、食べやすくなる。



お皿に並べて...

刺し身が完成!

鮮度抜群ケンサキイカ 包丁さばきは慎重に:

ポイント① 墨袋
胴の中に指を入れて、腕頭と内臓を引き抜きます。透明な軟骨もはぎとります。内臓には墨袋もついてきます。破れやすいので、気をつけながら、端っこを

隊員たちは、活動初日の7月3日、萩市須佐にある山口県漁協須佐支店で、ケンサキイカの調理に挑戦しました。イカは、刺し身のほか、芋煮、姿焼きなどいろいろな食べ方があります。県漁協須佐支店女性部の皆さんが、さばき方や包丁の使い方を丁寧に教えてくれました。

ポイント② 刺し身
胴の皮をむきます。様々な切り方がありますが、ま



女性部の指導を受ける隊員

つまんでやさしく引きはがします。イカスはバスタなどに使えます。ず、イカの繊維に対して斜めや直角に包丁を入れます。その際に、切り落とさなように注意が必要です。その後、食べやすく切っていくます。



すごいぞ!! 男命イカ新聞

岡崎 美衣さん (防府市立牟礼小)

須佐の男命いかのおいしさなどを紹介する文章にリズム感がありました。イカのイラストを随所に配置し、楽しい紙面でした。「衝撃のうまさ!!」の見出しにも目を奪われました。

MISSION 4: 思いをみんなに

体験新聞 個性豊か

いろとりどりの作品たち

ぶち海体験隊の隊員たちは、2日間の活動で学んだことや、体験したことを1枚の新聞にまとめました。また、海を大切にしようというメッセージを盛り込んだポスター(うみぼす)も作りしました。作品の一部を紹介し、新聞の講評は、読売新聞山口総局の吉田均総局長が担当しました。



イカす海新聞

西田 ももさん (岩国市立玖珂小)

カラフルで色遣いも良かったです。ケンサキイカが危機的状況にあること、なぜそうなったのか、どうすればいいのか、を順序立てて解説しました。大事な部分に線を引いて目を引く工夫も効果的でした。



烏賊 and 栄螺 and 海胆新聞

天河 隼人さん (山口市立上郷小)

「イカスミ破くな!」の見出しのインパクトが強烈でした。イカ、サザエ、ウニを漢字にした題字もユニーク。ウニの多さを「黒い海」と表現し、「青い海」と対比した視点も良かったです。



マグマ新聞

藤井 雅大さん (山口市立上郷小)

写真とイラストのバランスが良かったです。大切なキーワードにマーカーを施すなど、読者自線の工夫がありました。記事もコンパクトに要点を押さえていて、「1500万年の歴史」などの章立ても読みやすく感じました。



うみ新聞

吉本 碧さん (萩市立椿東小)

ホルンフェルス、化石、イカの生き造り、クルージングといった体験隊の活動を写真を使って、読み手にうまく伝えました。記事も地形の成り立ちやイカのまちについてポイントを押さえており、読みやすかったです。



「伸び伸び作ろう!」新聞作りのコツ

隊員向けの「新聞づくり教室」は、オンラインで配信しました。講師の読売新聞記者は、「自由に伸び伸びと」見出し、写真は大きく「感じたこと、思いを書く」といったコツをアドバイスし、「何を読んでほしいかを考える」「レイアウトを決める」など制作の手順を説明しました。体験新聞は、写真やイラストを使って、楽しいものに仕上がりました。イカの漁獲量減少や磯焼けなどに触れ、自分たちができることを提言した人もいました。新聞は、多くの人に自分の思いや考えを伝える手段の一つです。皆さんも気になるとや身の回りのニュースを新聞にして、周りの人に読んでもらってはいかがですか。





山下 颯介さん (山口市立白石小)



諸橋 もも花さん (周南市立勝間小)



仲子 遥音さん (周南市立德山小)



岡田 悠里さん (山口市立大殿小)

「お取り寄せ」で味覚も発信

須佐の福島さん、商品化張り切る

意気込みを語る 福島さん



隊員たちは、海の恵みを発信する手段として、新聞「うみぽす」以外に、どこでもお取り寄せができる「味」も考えました。イカを使ったパスタソースやサラダ、バーガーの

ほか、ネーミングにこだわったパイカなどいろいろなアイデアが出ました。秋市須佐のケンサキイカ料理中心の飲食店「口の福の馳走屋 梅乃葉」店長の福島淳也さんが商品化に取り組んでいます。「独創的ですてきなアイデアばかり」と話す福島さん。「食べたい」「食べやすい」というイメージを大切に進めています。隊員たちの思いをくみ取ったものにした「味」と張り切っています。近く商品化の予定です。



矢田 恵大さん (阿武町立阿武小)



村岡知事への提言を読み上げる4人

MISSION 5: 県知事への提言

豊かな海と、それを育んだ大地のすばらしさを学んだぶち海体験隊の隊員たち。意見を出し合い、村岡副知事・山口県知事への提言をまとめました。

多くの人と問題を共有しながら対策を考えていかなければ……。提言では、そんな危機意識を強く訴え、「海の良さをみんなに知らせる場」として、博物館や美術館の活用、海博の開催などを提案しました。

8月26日、隊員代表4人から提言を受けた知事は「山口県は海の豊かさを享受している。多くの人に共感してもらいながら、海を守っていく」と答えました。

みんなで問題共有

海の良さ伝える場を

ぶち海体験隊からの提言

私たちぶち海体験隊はこの夏、山口県の三方に広がる海のうち、萩沖の日本海で学びました。ここはマグマの活動によって生まれた天然の漁礁に、多くの魚介類が集まるとも豊かな海ということです。

豊かな海がもたらす恵みのうち、ケンサキイカは全国でも有数の漁獲量を誇ります。萩市の須佐では地名となった須佐之男命伝説から、須佐男命いかのブランドで売り出しています。海をさらにイカす取り組みです。

でもケンサキイカの漁獲量は年々減っています。イカの寿命は1年と短く、環境の変化を受けやすいため、生き残りに失敗するとその年の資源量に大きく影響することを教わりました。

阿武町では海に潜る海士体験をし、海士の方から魚のゆりかごとなっている藻場が消滅する「磯焼け」が起きていることを聞きました。豊かな海を未来につなぐには海にもっと関心を持つこと、持ってもらうことが大切と思いました。

私たちはケンサキイカを自分でさばき、刺身にして食べて、そのおいしさに驚きました。またこのイカをお取り寄せ品として多くの人に味わってもらえるようアイデアを出し合いました。海に目を向けてもらう発信のひとつです。

村岡知事の山口県は海国県でもあるという言葉を読んで、僕たちは山の幸、海の幸に恵まれて育てているのだということを実感できました。その資源を守っていくために僕たち

もこれから多くの人と問題を共有しながら対策を考えていかなければならないと思いました。

海の良さをみんなに知らせる場をつくってほしいと思います。博物館や美術館の活用、山口県は海に開かれているので、海博などどうでしょうか？

山口県の魅力の一つであるきれいな海をこれから未来につなぐために、僕たちの子供や孫もキレイな海で泳いだり釣りをしたりできるように力をかけてください。

村岡知事、イカす海を未来につなぐために、応援よろしくお願いします。

令和4年 8月26日

ぶち海体験隊代表

藤井雅大 岡田悠里 秋田一真 田村心音夏



MISSION COMPLETE

Let's protect our hometown sea. 古里の海を守ろう



読売KODOMO新聞

月額 550円(税込)

毎週 木曜日 発行

オールカラー／タブロイド判／20ページ

わかりやすい ニュース

読解力を高める

楽しみながら 学べる

イラストや写真を大きく使った紙面は、ニュースや社会の仕組みを楽しく、分かりやすくお伝えするレイアウトです。また、スポーツ・ファッションなどバラエティー豊かな話題が充実。学習ページは大手学習塾四谷大塚の監修でわかりやすく解説しています。

週1回だから 気軽に読める

月額 850円(税込)

毎週 金曜日 発行

オールカラー／タブロイド判／24ページ

時事問題を 一気に チェック

受験に 強くなる

多彩な コンテンツ

ニュース面は世の中で話題の社会事象や時事ニュースをカラー図表をもとにじっくり解説。短時間でも効率的に情報を得られる工夫をしています。学習面は、中高生がともに活用できる充実した内容。英語は英会話と長文読解の2面を用意しています。そのほかファッション、書評、エンタメなどをラインアップ。



電話でのお問い合わせ・お申し込み

0120-4343-81 またはお近くの読売センターまで

スマートフォン・携帯電話

二次元コードをスマートフォンまたは携帯電話で読み取ってください。一部対応していない機種もございます。その際はお電話でお願いいたします。

