

私たちが思う理想の海



日本財団が主催する海と日本プロジェクトの一環として栃木の食卓を守れ！海の恵み調査隊「海と日本プロジェクト」が8月18日～20日の3日間、県内と茨城県で実施されました。県内在住の小5、6年生17人が、どきテレビ情報番組「アイソク6」MCのだいじさんと一緒に、栃木県と海のつながりや取り組みを調査しました。

海のこと地球のこと…自分のこと

栃木県は海なし県にも関わらず、郷土料理には魚が使われています。アグロの消費量が全国1位だったり海の恵みを受けています。でも海は郷土料理や寿司ネタが食べられなくなる日が

地球温暖化の影響

寿司ネタから学ぶ

1日目の最初の講義は「寿司ネタから海の問題を知る」。ここ数年、サワラの漁獲量が減少。冷たい海水を好む魚が海水温度上昇についていけず、地球温暖化の影響を0年にはラスチャックみ

の量を聞きながら、熱心な話を聞きながら、心にメモを取っています。子どもたちも、環境に配慮した養殖の様子を映像で学びました。さらに、元気寿司の内業部、千両括料理長の大森三夫さんが「クロマグロに見る大きな



「近年、海水温の上昇が問題になっています」美代子さんから海の酸性化の影響を学びました。と滑川さん。暖かい水温を好む「シラス」の漁獲量が減少。また、栃木の河川は茨城の海につながるのですが、プロサーファーや釣り愛好家の増加。また、栃木の河川は茨城の海につながるのですが、プロサーファーや釣り愛好家の増加。また、栃木の河川は茨城の海につながるのですが、プロサー



日本財団 常務理事・海野光行さん 豊かな海をどうやって次の世代にバトンをつなげていくのかを子どもたち自身に考えてもらいたいと考えられています。



鹿沼市立北押原小5年 山口柚季くん フラスチャックが川から海へと流れていって、いろいろな生き物を苦しめるのが分かった。



宇都宮市立茨川第一小6年 白石芽依さん マイクラッシュからクベた。ごみ拾いしたい。



宇都宮大学共同教育 池田有希さん 知らなかつたことを知れて、海への興味が高まった。

宇都宮文星女子高校・宮本先生指導のもと「子どもたちがそれぞれ理想の海」を描きました