

食を通じて山と川と海のつながりを学ぶ



山と川と海のつながりを学んだ子どもたち＝富山県氷見市

海と日本プロジェクトin岐阜県とは
日本財団が推進する「海と日本プロジェクト」の一環。県や長良川流域の自治体、岐阜新聞社、岐阜放送などで行われる実行委員会が中心となり、海への関心を高める取り組みを行っている。

「海なし県」で暮らす岐阜県の子どもたちが、食を通じて山や川と海とのつながりを学ぶ「海に恋する岐阜キッズ 海のごちそう味わい隊」(海と日本プロジェクトin岐阜県実行委員会主催)が8月1、2日に行われた。県内の小学5、6年生20人は、郷土料理「朴葉寿司」をテーマに岐阜と海とのつながりを学んだり、富山県では漁師が営む民宿に滞在しながら、海の豊かさや海洋プラスチックのごみ問題などについて学習したりした。(取材/野口晃一郎)

郷土料理「朴葉寿司」から学ぶ

郡上市では、市内で民宿も営む女将の下田葉子さんから、朴葉寿司の種類や食材、旬の時期などについて話を聞いた。
下田さんは、ホオノキの葉を示しながら、「殺菌作用があり、防カビの効果が含まれている」と説明。田植えの時に持ち運びが便利で、「箸がなくても食べやすく、葉はそのまま捨てられるため、環境にも優しい食べ物」であることも伝えた。

地域によって食べ方も異なり、東濃地方などでは、食材を乗せる「のせ」タイプが主流なのに対して、郡上や高山などでは具材を酢飯に混ぜる「まぜ」タイプが多いという。具材の魚などにも触れ、「昔は、サケなどは手に入りやすく、冷蔵庫もない時代。塩漬にされて岐阜の山間部に運ばれていた。貴重だったため、お祝い事などで食べられていた」と紹介した。



ホオノキの葉を触りながら、朴葉寿司について理解を深める子どもたち



講義後はサケが入った朴葉寿司などを味わった

富山の「海の幸」を味わいながら学ぶ

富山県では氷見市と富山市を訪れ、海が山と川と深いつながりがあることを学んだ。
滞在したのは、漁師の崎田貢さんと女将の喜代子さんが営む民宿「マリントッチ」。目の前に日本海が広がり、正面からは朝日を拝むことができる。子どもたちは、漁業の魅力や海で起きている変化などについて、崎田さんの話を耳を傾けた。

富山湾では400年前から伝統的に定置網漁が行われている。貢さんは、「一度に獲ってしまうと資源がなくなってしまうので、一定量の魚は逃がすという『育てる漁業』を昔から行っている」と話し、「網に何がかかっているか当日にならないと分からないので、毎日が楽

しみ」と漁師のやりがいも語った。

一方、近年の海の状況にも触れ、「魚のとれる時期や種類が変化してきている」と指摘。富山湾では、代表的なブリをはじめ、キジハタや小アジ、カタクチイワシなどがとれるが、時期が1〜2カ月ずれてきている種類があるという。また、ところてんの材料となるテンゲサなどが減ってきている反面、ムラサキウニやサワラなどが増えているとのこと。「水温の関係で北上してきているのかもしれない」と話し、気候変動による海の生態の変化も伝えた。

富山市では、まずのすしミュージアムを訪れ、富山名産の「まずすし」について理解を深めた。話を聞いたのは、同ミュージアム店長の松原弘治さん。食材のサクラマスの生魚に触れ、「稚魚は清らかな川で生息するヤマメ。岐阜県北部を上流とする神通川や庄川で育った一部が富山湾に下る。1年ほど海で過ごして大きく育つと、サクラマスとなり、生まれた川に帰っていく習性がある」と話し、富山の海と岐阜の川が繋がっていることを学んだ。
その後、子どもたちは朴葉寿司と同様に、殺菌効果のあるクマザサを利用したまずすしづくりを体験し、お土産として持ち帰った。



漁師の崎田貢さん(左)に海の現状や変化などについて話を聞いた。右 富山湾の恵みを味わったまずすしづくりを体験した子どもたち

プラスチックのごみ問題を学ぶ

伊勢湾から鮎が遡上できる北限といわれている郡上市白鳥町。長良川沿いにある「清流長良川あゆパーク」では、鮎の生育を学習し



鮎のつかみ取りを体験。郡上市白鳥町、清流長良川あゆパーク



海岸に打ち上げられたごみを拾う子どもたち＝富山県氷見市



2日間の学習成果をポスターにまとめた子どもたち

物に困らせていると感じた。ごみを減らすことを意識したいと振り返った。制作したポスターは9月3日(土)から1カ月間、長良川鉄道の車内で掲示されている。

子どもたちが食した「富山の海の幸」



- [夕食]**
- ・刺身 (キジハタ、アジのたたき、甘エビ)
 - ・ところてん ・アカモク
 - ・すり身揚げ ・焼きガニ
 - ・天ぷら ・みそ汁(コスクラ※入り) など
- ※富山では「コスクラ」「フクラギ」「ガンド」「ブリ」と呼び名を変えて成長



- [朝食]**
- ・魚の煮つけ
 - ・みそ汁(カニ入り) など



- [昼食]**
- ・まずすし
 - ・カジキマグロの昆布締め
 - ・ホタルイカの沖漬け
 - ・マスの昆布巻き など

【一口メモ】
富山の魚がおいしい理由(氷見市漁業文化交流センターでの学習より)
富山湾では、沿岸漁業を代表する定置網漁で漁獲されている。魚の体を傷つけにくく、ストレスのかからないような工夫がなされている。また、船上ですぐに氷締めして仮死状態にしているため、鮮度を維持している。漁場から漁港までが近いのも鮮度が高い特徴のひとつ。

海を知り、豊かな山と川を守りたい

ある」と話し、子どもたちは、岐阜の豊かな自然が海に恵みをもたらすことを感じ取っていた。

参加した子どもたちは、2日間の学習成果をポスターにまとめた。「海とつながる岐阜」をテーマにここで学んだこと、富山湾の海の幸やクルーズで巡った海の様子など印象に残ったことを四つ切サイズの画用紙に描き、自然の大切さを表現した。
児童からは「山を守ることで、海の自然を守ることに繋がることが分かった」「海がない県でも、地元を流れる川をきれいにすることが大切」「マイクロプラスチックは食物連鎖で人間にも影響があるかもしれないことは衝撃だった」「ごみを出すことで、海にいる生き物を困らせていると感じた。ごみを減らすことを意識したい」と振り返った。