

瀬戸内さめきダコ調査隊

# 学びノート

学校名

学年

名前

# 「豊かな海」

を未来へ伝えるために。

香川県は、全国的にもタコの消費量が多い地域です。過去には1世帯あたりの年間消費量が日本一になったこともあります。これは、タコの漁獲量が全国7位と高いことや、食文化などが関係していると言われています。香川県の瀬戸内海で獲れるマダコは、速い潮の流れにもまれて、豊富なエサがある環境で育ち足が太くかむほどに味わい深い「さぬきダコ」として重宝されています。しかし、近年香川県内のタコ類の漁獲量は、2008年をピークに5分の1程度にまで減ってきています。温暖化や貧栄養化、魚の乱獲など様々な理由で減少傾向にあると考えられています。このままでは、私たちの暮らしに欠かせないタコが幻の存在となってしまう、食文化だけでなく、タコを育む豊かな瀬戸内海も未来に伝えることができなくなってしまいます。私たちの暮らしとつながりが深いさぬきのタコに何が起きているのか、タコをはじめ豊富な海の幸に恵まれた瀬戸内海を未来に伝えるためには何をすればいいのか、瀬戸内海で起きている環境の変化や課題を見つけて調査します。

7月27日(木)

9:00 調査隊結成式  
 9:30~10:30 タコのことや水産資源について学ぼう  
 10:30~11:45 タコつぼ漁の現場を体験しよう  
 11:45~13:00 昼食(タコのお弁当)  
 13:00~15:00 タコが減った原因や瀬戸内海の現状を学ぼう  
 15:30~16:30 生き物観察のフィールドワーク  
 17:00 1日目のまとめ

7月28日(金)

9:00 1日目のふりかえり  
 10:00~11:20 森と海のつながりを学ぼう  
 12:00~13:00 昼食(海産物のお弁当)  
 13:00~16:45 水産資源を守る商品を考えて、発表しよう  
 16:45 2日目のまとめ

8月7日(月)

9:00 宿題発表  
 9:30~12:00 新商品の発表&キャッチコピーとPOPを作ろう  
 12:00~13:00 昼食  
 13:00~14:00 新聞紙面づくりに挑戦しよう  
 14:00 3日間のまとめ&認定証授与式

## 瀬戸内さぬきダコ調査隊 もくじ

- 日本一タコが好きな香川県 ..... 6
- タコってどんな生き物? ..... 7
- 水産資源は減っている? ..... 8
- 水産資源の維持って難しい? 香川の取り組みを例に学ぼう ..... 9
- タコつぼ漁の現場体験!漁師さんにきく! ..... 10
- タコをおいしく食べよう 香川の伝統タコ料理 ..... 12
- おうちでチャレンジレシピ ..... 13
- タコが減っている原因は何? ..... 14
- 瀬戸内海の環境はどのように変化しているの? ..... 15
- 家族に話してみよう!1日目の学びポイント! ..... 16
- 海~川~森のつながりを学ぼう ..... 17
- 豊かな森と海のつながりを学ぼう ..... 18
- 身近な水産資源を味わおう ..... 19
- 水産資源を守る商品を考えてよう ..... 20
- グループでメニューを考えてみよう! ..... 21
- 家族に話してみよう!2日目の学びポイント! ..... 22
- 「かがわseaマスター」新聞紙面づくりに挑戦しよう ..... 23

### 日本財団 海と日本プロジェクトとは

日本財団「海と日本プロジェクト」とは2015年に「海の日」20回目を記念し、日本財団の主導で推進しているプロジェクトです。次世代を担う子供たちを中心として多くの方々に「海の日」の意義について認識を深めてもらうとともに、海への好奇心を持ってもらい、行動を起こすムーブメントを作り出すことを目指しています。



近年さめきのタコが減っているのはなぜなのか!?  
調査隊員になって瀬戸内の海を調査しよう!

調査場所は…

香川県さめき市

香川県の東部に位置し、穏やかな瀬戸内海の気候とさめき山脈のすそに広がる緑豊かな田園が織り成す、人口約5万人、面積158.63平方キロメートルの、美しい自然景観を有する市です。また、白砂青松はくしゃせいしょうで知られる瀬戸内海国立公園・津田の松原、江戸の奇才きさい、平賀源内はいしげつを輩出した土地柄など、歴史的観光資源にも恵まれてます。



知る

瀬戸内海のタコの生態や特徴、私たちの暮らしとの繋がり(漁業や食文化)について学ぶ。



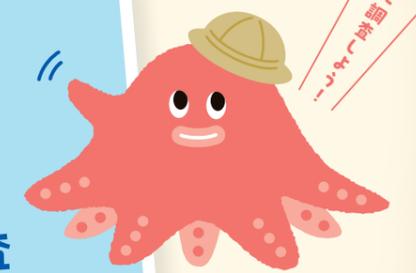
学ぶ

タコが生息する瀬戸内海かんきょうの環境を学び・体験し、海で起きている問題を学ぶ。

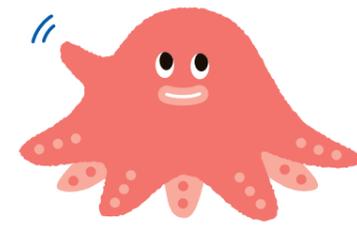
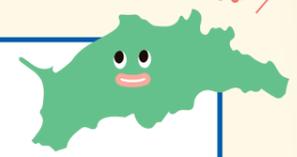


伝える

タコなどの海の生き物が住みやすい豊かな海を未来に伝えるために、自分たちができることを考え、メッセージとして発信する。



香川県の形をしているよ



瀬戸内さめきダコ調査隊キャラクター

さめきタコ

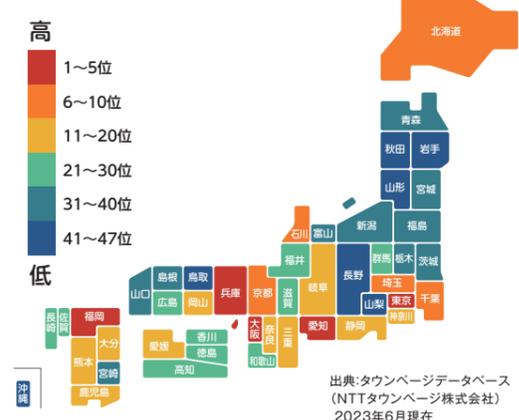
瀬戸内海に住むさめきダコの子ども。得意技は自由にからだを変形させること。8本目の足は荘内半島でできている。最近住みにくくなった瀬戸内海かんきょうの環境を人間の子どもたちこどもたちに知ってほしくて、人間界にやってきた。

# 日本一タコが好きな香川県

# タコってどんな生き物？

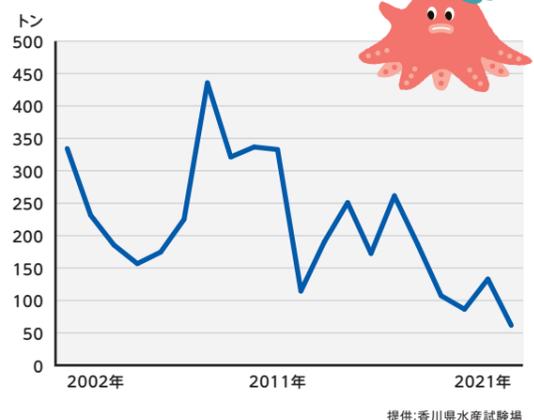
？ グラフを解読しよう！

Q1 この日本地図は何を表しているでしょう？



答え

Q2 このグラフは何を表しているでしょう？



答え

✎ 香川県の人はどうしてマダコが好きなのかな？



画像提供：株式会社安岐水産

## マダコ

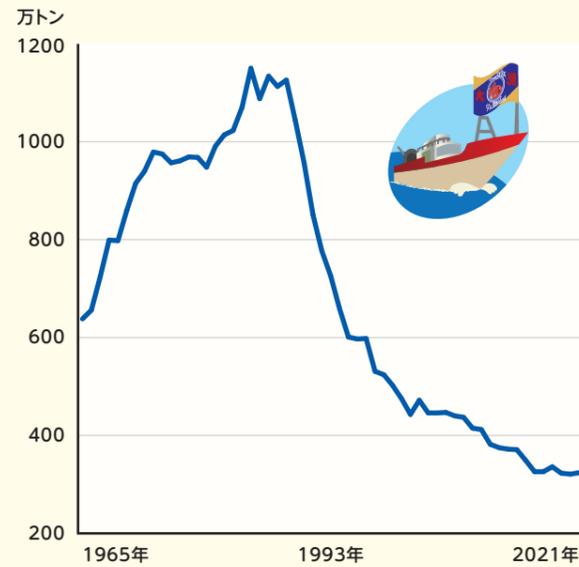
マダコは食用とされるタコの代表格で、一般に「タコ」と言えばマダコを指すことが多いです。賢い海の生き物として有名で海の賢者とも言われています。瀬戸内海沿岸が主な産地で6～9月が旬の時期でとてもおいしいです。



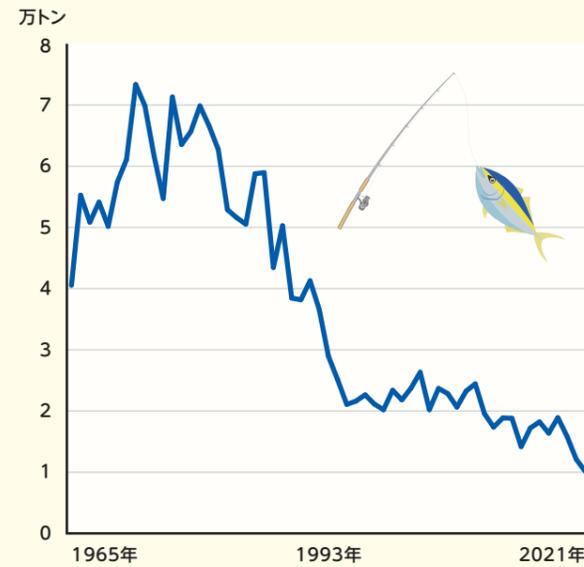
✎ 大好きなマダコが減っている原因を予想しよう。

# 水産資源は減っている？

## 01 日本の水産資源の変動



## 02 香川の水産資源の変動



出典：政府統計の総合窓口 (e-Stat) (<https://www.e-stat.go.jp/>)

水産資源が減っているのはなぜだろう？仮説を立ててみよう。

# 水産資源の維持って難しい？ 香川の取り組みを例に学ぼう

親ダコの放流事業とは？

稚ダコの生産が難しいってどういうこと？

**MEMO** 感じたことをメモしておこう

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

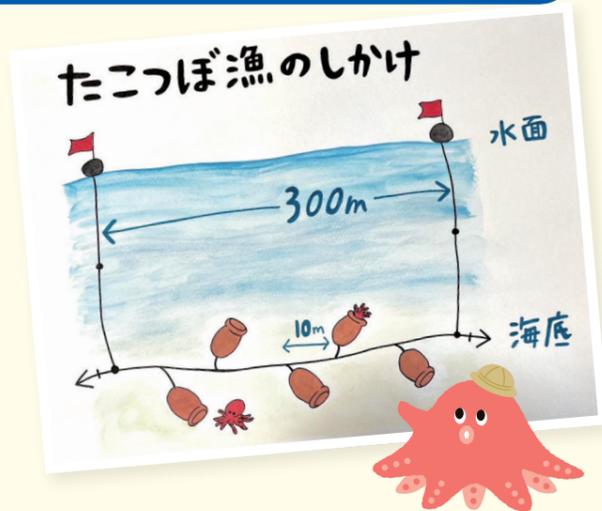
# タコつぼ漁の現場体験! 漁師さんにきく!

## 伝統的漁法タコつぼ漁とは?

瀬戸内で伝統的に行われているタコつぼ漁は、漁に適したつぼを海底に沈めて、数日間放っておきます。

それを引き上げると、つぼの中にタコが入っているという仕組みで、タコを傷つけず、活きが良いまま捕獲できるのが特長です。

タコは物かげにひそみ、あわてて逃げることはないという習性をうまく利用することで、簡単にタコをつかまえることができる漁法です。



? タコつぼにタコは何個入っているのでしょうか!?

わたしの予想

タコつぼ  
25個中 個



正解は...

タコつぼ  
25個中 個

MEMO 体験した感想を書きとめておこう

## クイズで学ぶ!タコの習性

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

✎ 漁師が考える水産資源を守るための取り組みは?

.....

.....

.....

.....

✎ 現場で感じる海の変化は?

.....

.....

.....

.....

# タコをおいしく食べよう

## 香川の伝統タコ料理

### 01 芋タコ



#### 材料 (4人分)

ゆでタコ…………… 250g  
 里芋…………… 300g  
 青菜…………… 100g  
 煮汁  
 昆布…………… 7cm角1枚  
 水…………… 150ml  
 生姜薄切り…………… 10g  
 さとう…………… 大さじ3  
 酒…………… 大さじ4  
 みりん…………… 大さじ4  
 しょうゆ…………… 大さじ4

#### 作り方

- ① 茹でタコは浅く切り目をいれ、一口大に切り分ける。
- ② 里芋は洗って半分に切り、600Wのレンジで3分加熱する。皮をむき、一口大に切る。
- ③ 青菜は茹でて切り分ける。
- ④ 煮汁を鍋で一煮立ちさせ、タコと里芋を入れて弱火で5分煮る。タコと里芋を取り出し、煮詰めた煮汁に戻す。青菜を添える。

※郷土料理はイダコを使いますが、今回はマダコを使用しました。

#### 材料 (4人分)

ゆでタコ…………… 100g  
 キュウリ…………… 2本  
 カットワカメ…………… 5g  
 新ショウガ…………… 5g  
 合わせ酢  
 酢…………… 大さじ4  
 砂糖…………… 大さじ2  
 しょうゆ…………… 小さじ1  
 塩…………… 少々

#### 作り方

- ① 茹でタコは表面がギザギザになるように切り分ける。
- ② キュウリは板ずりをして、小口切りにする。塩水(水200mlに塩小さじ1)に10分浸け、しっかり絞る。分量外の酢大さじ1/2をかけて酢洗いしておく。
- ③ ワカメは水で戻し、熱湯をかけて水でしめ、水気をしぼる。新ショウガは千切りにして水にさらして絞る。
- ④ 合わせ酢と①②③を和える。

### 02 タコ酢



#### 材料 (4人分)

米…………… 2合(内、もち米0.5合)  
 ゆでタコ…………… 150g  
 ニンジン…………… 30g  
 ショウガ…………… 10g  
 オクラ…………… 4本  
 昆布…………… 7cm角1枚  
 酒…………… 大さじ2  
 しょうゆ…………… 大さじ2  
 みりん…………… 大さじ1.5

#### 作り方

- ① 米は洗米にし、炊飯器に入れる。酒、しょうゆ、みりんを加えて2合の水加減にする。
- ② タコは隠し包丁をいれ、1cm幅に切り分け、ニンジンとショウガは千切りにする。①の炊飯器のお米の上に、昆布と②をのせ、普通に炊く。
- ③ オクラは塩みがきをして沸騰湯で1分ゆで、小口切りにする。炊き上がったご飯に混ぜる。

### 03 タコ飯



#### なるほど! たこたコラム

#### タコは切り方でおいしさアップ!

タコは切り分ける前に浅く切り目(かくし包丁)を入れておくと、味も含み、かみやすくなって食べやすくなります。また、タコの表面はツルっとしているため、「ざざ波切り」といってギザギザをつけて切ることで、しょう油などがなじみやすく、お箸ではさみやすくなります。

おうちで  
 チャレンジ  
 レシピ

Let's Cooking!

## 炊飯器で作るタコのパエリア



作った料理の写真をはりましょう。

#### 材料(4人分)

米…………… 2合  
 固形コンソメ…………… 2個  
 サフラン…………… ひとつまみ  
 タコ…………… 150g  
 下味 オリーブ油…………… 大さじ1  
 コショウ…………… 少々  
 ガーリックパウダー…………… 少々  
 ローリエ…………… 1枚  
 鶏もも肉…………… 200g  
 塩、コショウ…………… 少々  
 パプリカ…………… 1/2個  
 ピーマン…………… 1個  
 ニンニク…………… 1片  
 タマネギ…………… 1/2個  
 オリーブ油…………… 小さじ2  
 レモン…………… 1/2個

#### 作り方

- ① 米は洗米にし、炊飯器に2合の水加減でセットする。固形コンソメとサフランを入れる。
- ② タコは隠し包丁をいれ、斜めに薄く切り分け、下味をなじませる。
- ③ 鶏もも肉は2cm角に切る。玉ネギ、にんにくはみじん切りにする。パプリカ、ピーマンは1cm幅に切る。レモンはくし形に切る。
- ④ フライパンにオリーブ油を小さじ1いれ、鶏肉とパプリカ・ピーマンを焼き、軽く塩コショウをふって取り出す。
- ⑤ オリーブ油を小さじ1を加え、ニンニクと玉ねぎを炒める。しんなりしたら鶏肉を戻す。①の炊飯器のお米の上のせ、その上に②のタコを下味ごと、ローリエもせて普通に炊く。
- ⑥ 炊き上がったらローリエをはずして混ぜ合わせ、盛り付けてパプリカ・ピーマン・レモンをそえる。

※サフランはパエリアの香りと色付けのため使っています。

#### タコを食べた感想

.....

.....

.....

.....

# タコが減っている原因は何？

## ✎ タコが減っている原因はなんだろう？

1 浮遊幼生期のエサや、稚ダコ以降のエサの減少が原因？



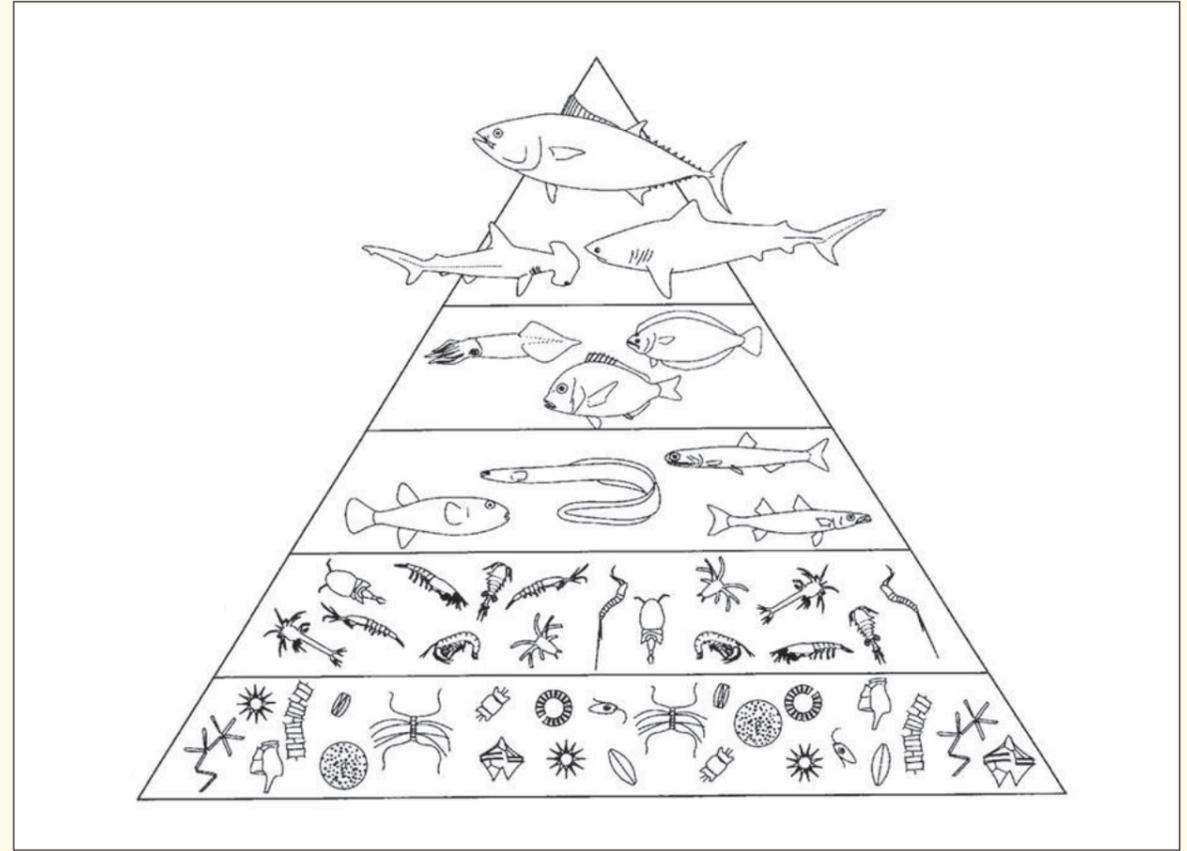
2 捕食生物(クロダイ、ハモなど)の増加が原因？

3 稚ダコの生息場所(すき間のある海底環境)の減少が原因？

## ✎ 全容解明に至らないのはなぜだろう？

# 瀬戸内海かんきょうの環境はどのように変化しているの？

## 海洋の生態ピラミッド



出典：恒星社厚生閣「海洋科学入門—海の低次生物生産過程—(第2版)」

✎ 食物連鎖の出発点は植物プランクトン。その植物プランクトンが増えたり減ったりするのはなぜだろう？

家族に話してみよう!1日目の**学びポイント!**



ちようせんじよう  
~おうちの人みんなに挑戦状~

# さぬきタコクイズ

今日の学びの中から、家族に伝えたいことをクイズにしてみよう。

Q1

.....  
.....

おうちの人の答え

.....  
.....

Q2

.....  
.....

おうちの人の答え

.....  
.....

Q3

.....  
.....

おうちの人の答え

.....  
.....

今日学んだことをおうちの人と話してみよう。話した内容を書きとめておこう。

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

クイズの答え Q1

Q2

Q3

おうちの人みんなが出したクイズに正解できたかな?どんな意見が出たのか、明日発表してね!

## 海~川~森のつながりを学ぼう



森林の手入れと水との関係

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## 豊かな森と海のつながりを学ぼう



土はどんなものからできていた？



森の土があると雨が降った時にどんな効果がある？



森の土に染み込んでから流れ出た水に含まれる大切な養分はなに？

**MEMO** 感じたことをメモしておこう

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## 身近な水産資源を味わおう



瀬戸内海の海の幸をたっぷり使ったお弁当、使われた食材や調理のポイントを聞いてみよう！



どのおかずがおいしかったかな？理由は？



きかく 企画のヒントを書き出してみよう。

# 水産資源を守る商品を考えよう

# グループでメニューを考えてみよう!

しょくもつれんさ  
食物連鎖のバランスを保つため、  
タコをエサにしている真鯛をおいしくいただく!

## マダイ

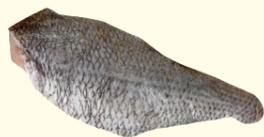
鯛の中でも代表的な「真鯛(まだい)」  
むかしから日本人には親しまれてきたお魚  
です。鯛は立派で価値があると考えられてき  
たので、お正月やおめでたい日に食べること  
が多いです。  
頭やアラからもうま味がでるので余すこと  
なくおいしく食べられるのが特徴です。



## 商品に使える真鯛の量

ほぐし身  
約30g

フィーレ(切身)  
約110g



 ほぐし身やフィーレを使うのはなぜ?

- おかず
- おやつ
- ご飯のおとも
- おつまみ
- その他

想像力をふくらませて、自由な発想で考えてみよう!  
同じイメージを持つメンバーとグループを組んで考えよう。



商品イメージのイラストを描こう!

材料	作り方
アピールポイントは?	ターゲットは?
どうやったら売れる?	

# 家族に話してみよう!2日目の学びポイント!



2日間で学んだことをまとめておこう。

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## 宿題

考えた商品のポイントが伝わるキャッチコピーを考えよう。

### ポイント

- ① 真鯛のほぐし身を使った商品の良さが伝わること。
- ② 食品ロスさくげんの削減にもつながること。

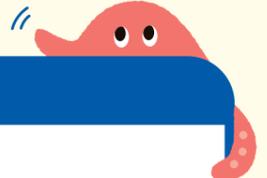


自分のアイデア

家族のアイデア

# 「かがわseaマスター」 新聞紙面ちようせんづくりに挑戦しよう

新聞の役割は、読者にその内容を分かりやすく伝えることだよ!「かがわseaマスター」で体験したこと、学んだことについて、みんなに伝わるような記事を書こう。



 「5W1H」を意識して記事のアイデアを考えよう。

When(いつ)

Where(どこで)

Who(誰が)

What(何を)

Why(なぜ)

How(どのように)

 新聞の名前を考えよう!

**MEMO** 感じたことをメモしておこう

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

