

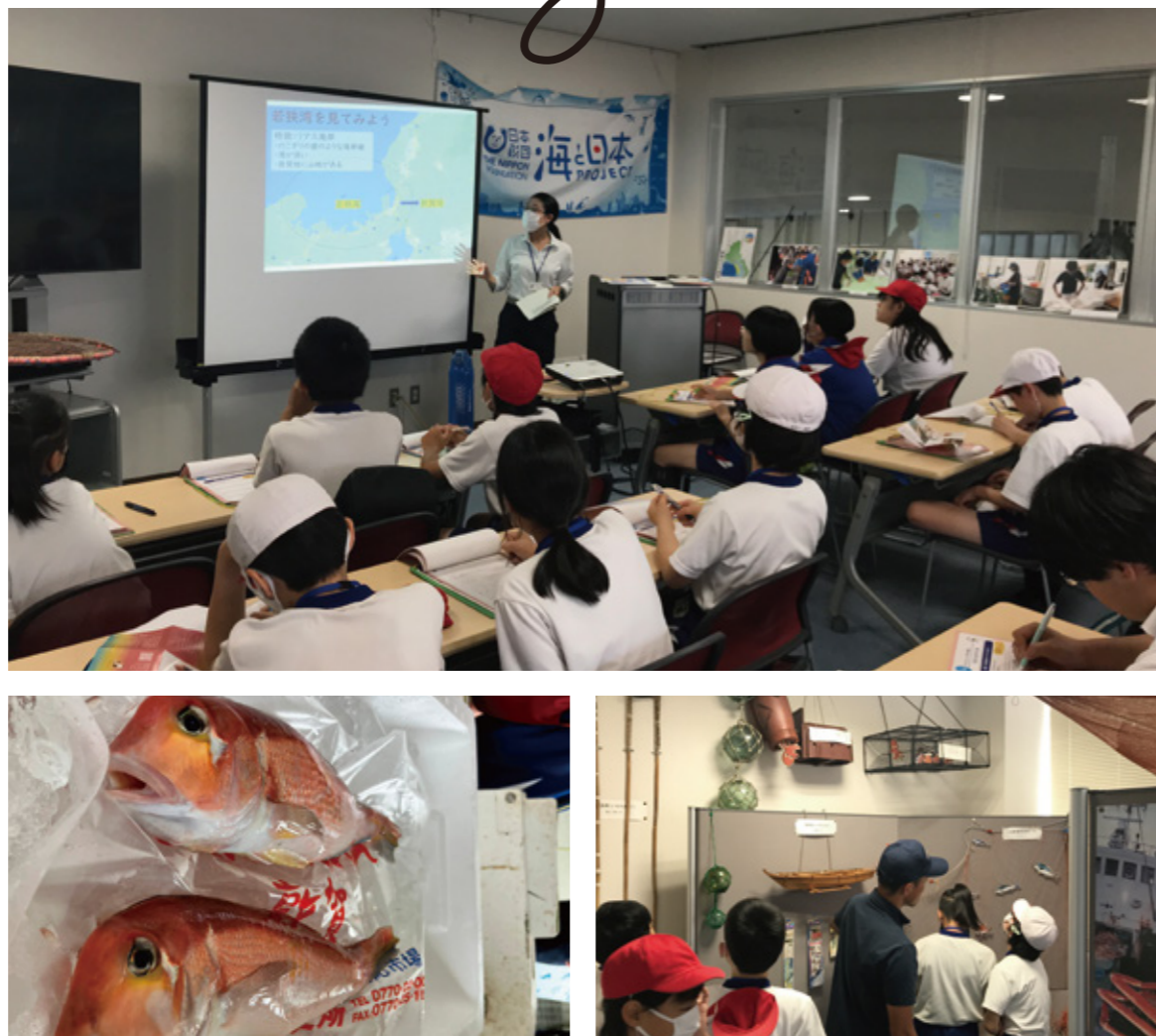
# 港町敦賀 アマダイ調査隊

福井県敦賀市は海の恩恵を受けて発展を遂げた福井県南部最大の港町です。そんな敦賀市には、自慢のブランド魚「若狭ぐじ」があります。2023年夏、敦賀西小学校6年生が、海と日本プロジェクトの体験イベント「港町敦賀 アマダイ調査隊」に参加し、2日間の体験を通して海を取り巻く環境への理解や関心を深めました。



## 若狭ぐじ・アマダイ調査

敦賀港で水揚げされるブランド魚「若狭ぐじ」と呼ばれるアカアマダイ。まずはその生態や魚の仕方を教えてもらいました。かつて朝廷にも贈られ、現在も高級料亭に卸される最高級食材ですが、その漁獲量が今、減っていることを知りました。



## 市場見学 アマダイ・鮮魚調査

県内でも最大級の海産物取扱高を誇る敦賀水産卸売市場を見学。地元で獲れたカレイや真鯛などさまざまな鮮魚を見せてもらった後、アマダイを実際に触ってスケッチをしました。「近くで見ると赤白がとてもキレイ！」その美しさに歓声があがりました。



## アマダイの体の中をのぞいてみよう！

アマダイをより深く知るために、実際にハサミでお腹を切って解剖してみることに。恐る恐るハサミで切って、アマダイの内臓が見えると「うわ〜！」という声があちこちで聞こえました。中には、釣りに使われたと思われる針が出てきたアマダイも！



## 海底をたがやすってどういうこと？



アマダイなどの漁場は、近年大型のタンカーが多く来るようになり、水中の循環が悪くなっているそうです。そのため、海底耕うん機によって水中の酸素や潮の流れを良くして、環境改善に努めています。このような漁協さんの地道な取り組みにより、私たちはアマダイを食べることができていることを学びました。

## アマダイの神経締め調査

鮮度と品質を保つことができる「活き締め」を見学。これは船の上で、生きていた魚に包丁を入れて瞬殺する、手間と技術が必要な方法です。漁師さんの努力により、若狭ぐじは鮮度を保ったまま、食卓へたどり着くことができます。



## アマダイのさばき体験

魚をさばく時は何から始めれば良いのでしょうか？伝食の社員の皆さんに丁寧に教えてもらいました。アマダイは他の魚に比べて身がやわらかいため、三枚におろすには難しいのですが、とてもきれいにさばくことができました。食べてみると、「思った以上に味がしっかりしてる!」「美味しい!」といった声。



## 敦賀市長にプレゼン

アマダイやたくさんの魚が生きやすい豊かな海を守るために私たちができることは何だろう？美しく豊かな敦賀の海を守るためのアクションを米澤 光治敦賀市長や上野 弘教育長に発表しました。これからも調査隊は敦賀の海の魅力や大切さを発信していきます。

