

教育コンテンツ動画概要

・動画テーマ①<海の恵み 9分13秒>

魚を用いた、地域に伝わる発酵食がテーマ。代表的なものとして魚の糠漬け「へしこ」を取材。うま味の秘密や製法を、若狭高校・小坂康之先生（宇宙鯖缶の発案者としてTV・雑誌出演多数）が解説。その他、へしこを用いた「熟れずし」や、ふぐの真子の粕漬けなども紹介。海の発酵食には、先人の知恵と思いがつまっている事を、映像中に盛り込んだ。



・動画テーマ②<海の環境変化 8分36秒>

福井県内では過去30年間で約1・3℃、海水温が上昇している現状。温暖化による海の環境変化がテーマ。冷たい水温を好む小女子（こうなご）が、6年前から全くとれなくなってしまった事や、南方にすむ巨大ジンベイサメの福井沖での発見など、放送局のライブラリー映像も活用して、構成・編集を行った。



・動画テーマ③<海の文化 8分48秒>

蝦夷地の開拓以来、時代と共に広がっていった昆布文化。室町時代には、福井県敦賀港まで北前船で運ばれ、そこから琵琶湖を渡って京都におくられていた。昆布ルートの中継地として、敦賀ではおぼろ昆布の生産が盛んに。現在では全国生産量の約85%を占めている。敦賀を代表する老舗昆布店も取材、「昆布蔵」という、昆布の熟成場所も特別に撮影させていただいた。昆布をはじめとする様々な文化が、船によってもたらされた事を映像に盛り込んだ。

