



新しい『常磐もの』を知って、見て、伝えよう！

シン・常磐もの じょうばん 調査隊 ちょうさたい



2024 7/31水～8/1木



学校名

小学校

学年

年生

お名前

隊員



2016年7月、"海と日本PROJECT in ふくしま"が始まりました。世界三大漁場の1つである三陸沖。その三陸沖のなかでも、福島県沖は暖流と寒流が交じる「潮目の海」と呼ばれ、多様な魚たちがその命を育んでいます。浜辺には、南限の植物と北限の植物が同時に生息し、実に多様な自然の美しさを、私たちに見せてくれます。私たちは、その海の恵みを生活に取り入れ、古代からずっと、海とともにその命を受け継いてきました。福島の海とは、まさに「多様性」の象徴のような存在なのです。

しかしながら、その多様な豊かさは、放っておけば簡単に失われてしまうことを、私たちは知っています。そしてまた同時に、海は時にその凶暴さをむき出しにすることを、私たちは知っています。だからこそ、先人たちは海から多くを学び、愛し、敬い、海を畏れてもきたのでしょうか。

私たちも、海から学び、体験し、海を味わい、表現し、そして海を守ることを通じて、海の豊かさを次の世代へ引き継いでいかなければなりません。

"海と日本PROJECT in ふくしま"を通じて、私たちは、海と私たちとの関係を問い合わせたいと考えています。

CHANGE FOR THE BLUE

福島の海をきれいに！海岸清掃をはじめとした活動を通して美しい海を守るための活動。



春・秋の海ごみゼロウィーク期間中に「県内一斉清掃」を実施。
県内21か所の市町村(23年の実績)で清掃活動を実施。実施自治体も拡大中！



©高橋ヒロシ(秋田書店)2002



©高橋ヒロシ(秋田書店)2002

福島県会津坂下町出身の高橋ヒロシ先生作品「クローズ×WORST」と連携した取り組み。2023年7月17日の海の日を皮切りに、特設サイトよりお申込みをいただいた企業・団体を対象に、コラボ看板を無料で貸し出し設置できる「CHANGE FOR THE BLUE クローズ×WORST コラボ看板プロジェクト」を実施。

推進パートナー連携

海と日本プロジェクトの活動に賛同いただいたパートナーと連携したイベントや商品開発。



オリジナルイベント参加者がパッケージデザインした海プロオリジナル惣菜(カツオの肉巻き)の販売。販売はマルトの選定した店舗で、限定1000個という形で実施。



県内の駅弁屋「株式会社 福豆屋」と連携し、毎年人気の夏期限定駅弁「相馬野馬追弁当」を海プロオリジナルパッケージ版で販売。県内外のたくさんの人々に伝えたいという思いから、東京駅にある「弁当屋祭」でも販売した。



上野台豊商店で販売されている、福島県いわき市の魚に選定されている「めひかり」を利用した人気商品を、海プロオリジナルパッケージ版で販売。

オリジナルイベント

福島の海の特色や課題などを子供たちが学び、次世代へ海をつないでいくことを目的とした学習イベントを毎年開催。

2023年は漁獲量が変化した「常磐もの」、減った「カツオ」増えた「トラフグ」を中心に、ふくしまの海の環境変化について学べる3日間のプログラムを、いわき市、相馬市を舞台に、実施しました。学んだ内容は、最終日にイラストにして、「商品パッケージ(いわき)」「オリジナルテープ(相馬)」を作成しました。



「福島丸」に乗船し、疑似カツオの一本釣り体験。



小名浜海星高校の生徒と一緒にカツオ料理に挑戦。



磯遊び体験を通じて福島の海を実際に体験！



相馬の新たな資源・トラフグを学んで食べる！



学んだ内容を発信



商品パッケージ(いわき)

オリジナルテープ(相馬)

海の情報発信



WEB運営
公式HPで海に関するニュース・イベント・番組情報を発信。



○海と日本CM
CMで海に関する取り組みを紹介し、プロジェクトを拡散。



○応援動画
海に関する取り組みや活動、イベントを取り材し、番組として放送。

DAY1

7:45 【郡山組】集合
(場所 郡山駅西口観光バス駐車場)

8:00 【郡山組】郡山駅 出発

9:45 【いわき組】集合
(場所 いわき・ら・ら・ミュウ側 西口前広場) ♦

10:00 「シン・常磐もの」の出現!?
福島の海の変化を教わる(場所 小名浜港) ♦

10:30 イセエビ漁の乗船体験&疑似漁業体験

11:30 移動

12:00 昼食(場所 アクアマリンふくしま) ♦

13:00 「シン・常磐もの」!?の生態を教わる

14:30 移動

15:00 コウナゴの変化とこれからへの取組を教わる
(場所 福島県水産海洋研究センター) ♦

16:30 移動

17:00 宿泊先 いわき新舞子ハイツへ到着 ♦

18:00 夕食&お風呂

20:00 今日のふり返り・まとめ

21:00 就寝



IWAKI



宿泊場所

いわき新舞子ハイツ

〒970-0221 福島県いわき市平下高久南谷地16-4
TEL 0246-39-3801



DAY2

7:30 朝食

9:00 いわき新舞子ハイツ 出発 ♦

9:30 「常磐もの」の加工品を学ぼう!
(場所 いわき・ら・ら・ミュウ) ♦

11:30 昼食

12:30 移動

13:00 「タチウオ料理」を体験し、味わおう!
(場所 いわき市中央卸売市場) ♦

15:00 「シン・常磐もの」を持続可能な資源へ

16:00 「シン・常磐もの」調査隊まとめ&
コラージュ作成

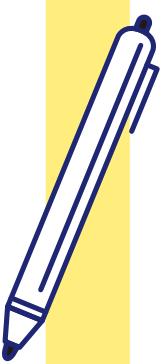
17:30 プログラム終了
([いわき組]現地解散&【郡山組】バス出発)

19:30 郡山駅 解散



IWAKI

「常磐もの」の『漁獲量』から 福島の海と魚を考えてもらいます！



常磐もの とは？

福島沖で水揚げされた魚介類は「常磐もの」と呼ばれ、ブランド魚として知られています。福島県沖の海は、南からの＜黒潮＞と北からの＜親潮＞がぶつかりあう好漁場で「潮目の海」と呼ばれます。



漁獲量 とは…

「漁業によって獲れる水産物の総量」のことをいいます。現在の「漁業」は、海・川などにいる魚介類(水産物)を捕獲する「獲る漁業」と、卵・稚魚などを生け簀などで飼育し、食べられる大きさになったら出荷する「育てる漁業(養殖)」に分けられますが、「漁獲量」とは、このうち「獲る漁業」によって獲得された水産物の総量」のことをいいます。

資源量 とは…

「海や川に生息している生物」=「水生生物」のうち、人間が食べたりなど、何かの目的で利用する生物を「(水産)資源」と呼びます。つまり、将来的に何かの利用を前提とした資源の量が、資源量となります。海や川には多くの種類、量の生物がいますが、採取しても使う手段、目的がないものは、(水産)資源とはなりません。



東日本大震災の影響により、2010年は、38,657トンあった漁獲量が、2013年には、3,461トンへ。以前の約9%まで減少。それから徐々に漁獲量は回復していき、2023年には、12,520トンまで回復してきています。

魚種ごとに見てみると…

漁獲量が増えている！？



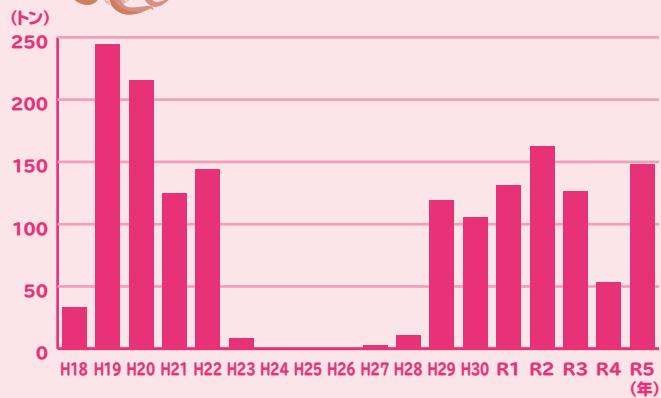
ヒラメ



福島県 水産課「福島県海面漁業漁獲高統計」参照



マダコ



漁獲量が減っている！？



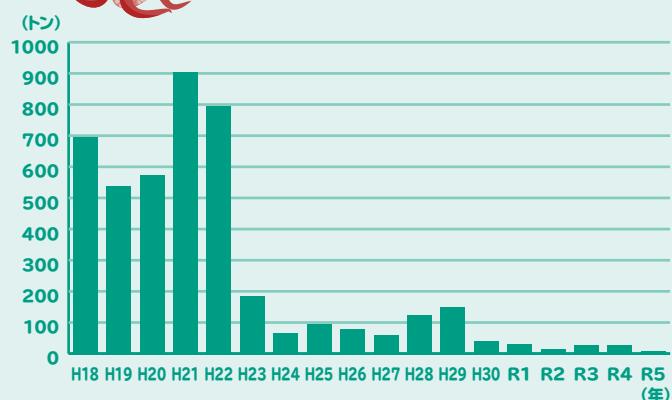
サケ



福島県 水産課「福島県海面漁業漁獲高統計」参照



ミズダコ



福島の海で何が起きているのかを一緒に考えていこう！

監修

プログラム 講師



監修

小松 理虔

【ヘキレキ舎代表】
ローカルアクティビスト

講師

馬目 祐市

【いわき市漁業協同組合】
副組合長理事、江名町支所長、福島海
区漁業調整委員、下神白採鮑組合組
長、福島県鮑雲丹増殖協議会副会長



講師

松崎 浩二

【公益財団法人ふくしま海洋科学館】
飼育展示部
展示部展示第1グループリーダー
学芸員



講師

上野臺 優

【有限会社 上野台豊商店】
代表取締役



アーティスト

金澤 裕子

福島県いわき市出身の
アーティスト



学生サポート

福島県立小名浜海星高校 水産クラブ 調理チーム

松崎 淶、青木 洸太、先崎 健太
高木 明稔、山本 佑晴、吉村 一輝
佐藤 淳ノ介、佐藤 加音、高菜 妃稀



総合講師

根本 芳春

【福島県水産海洋研究センター】
副所長兼海洋漁業部長



講師 大橋 英恵

【公益財団法人ふくしま海洋科学館】
学習企画営業部 主任主査 学芸員

講師 根本 由紀枝

【福島県立小名浜海星高校】
教諭 食品システム科

講師 斎藤 敏景

【福島県立小名浜海星高校】
実習教諭 海洋工学科



スペシャル講師

あかつ

いわき市出身のお笑い芸人



応援リーダー 福島中央テレビアナウンサー



河岸 修登



井上 千沙

DAY1 「シン・常磐もの」の出現!? 福島の海の変化を教わる

① 福島の海の特徴って何だろう?(自分で思いつく事を書いてみよう!)

② 福島の海が変化している事を書いてみよう!

③ 福島の海が変化した影響は何があるかな?

DAY1 イセエビ漁の乗船体験＆疑似漁業体験

① イセエビは何漁かな？

② なぜそのような漁の方法で獲っているのかな？

③ 漁師の方から聞いた事を書いてみよう！





メモ

～教えてもらった事、気が付いた事、いっぱい記録しよう！～



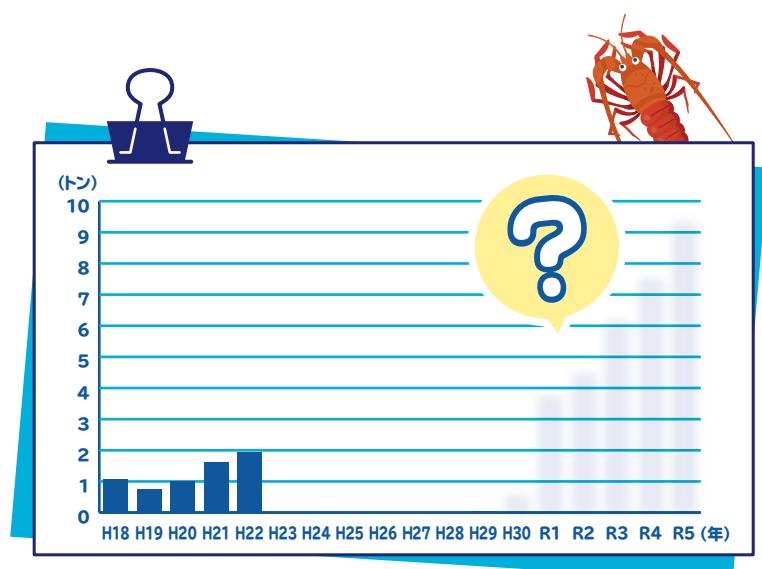
河岸 修登ア+



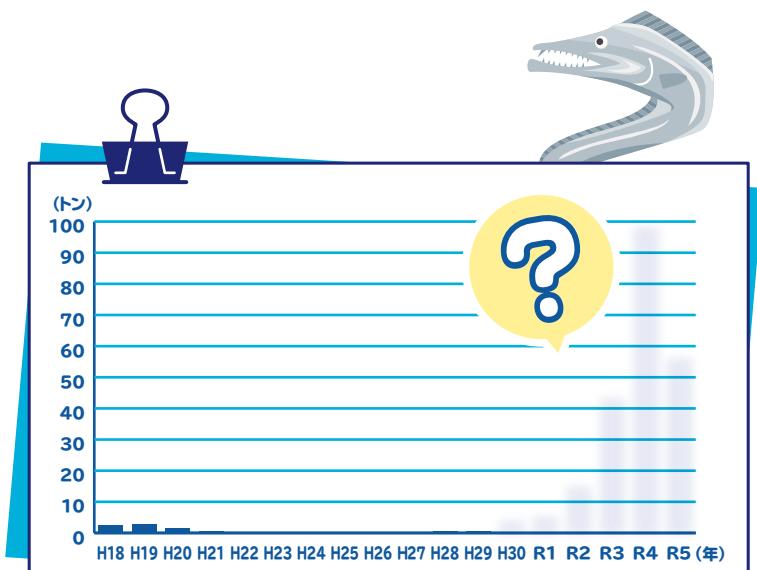
井上 千沙ア+

DAY1 「シン・常磐もの」! ?の生態を教わろう

① イセエビについて分かったことを書いてみよう!



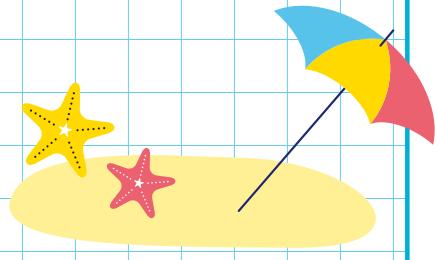
② タチウオについて分かったことを書いてみよう!





メモ

～教えてもらった事、気が付いた事、いっぱい記録しよう！～



DAY1 コウナゴの変化とこれからへの取組

① 水産海洋研究センターってどんな所？

② 福島県の漁業の特徴は？



③ コウナゴが激減！？コウナゴに関して、教わった事を書いてみよう！

④ コウナゴってどんなお魚？



Q1 コウナゴの大きさは？

Q2 漁獲時期はいつ頃？

Q3 夏はどの様に過ごすのだろう？



⑤ コウナゴの漁法は？

漁法の特徴を書いてみよう！

⑥ 近年の漁獲量が大きく変化している魚種

増えた魚を書いてみよう！

減った魚を書いてみよう！

漁獲量の変化から気が付いた事を書いてみよう！

⑦ コウナゴが激減！？漁師の取り扱う魚も変化

漁師の例

これまでの操業パターン

| | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|----|-----|----|------|------|-----|----|------|----|------|-----|-----|-----|
| 漁法 | さし網 | | 船びき網 | | さし網 | | かご | | 船びき網 | | さし網 | |
| 魚種 | カレイ | | コウナゴ | メロウド | ヒラメ | | ミズダコ | | シラス | | カレイ | |



資源変化に対応した操業パターン

| | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|----|-------|-----|-----|
| 漁法 | さし網 | | さし網 | | さし網 | | さし網 | | ① | ・船びき網 | | |
| 魚種 | カレイ | | ② | | | ③ | | ④ | | ・シラス | | |

漁師の対応方法を書いてみよう！

⑧ 福島県の漁業の特徴を書いてみよう



⑨ 福島の海の変化の理由は?



メモ

～教えてもらった事、気が付いた事、いっぱい記録しよう！～



人間と魚の温度の感じ方の違い

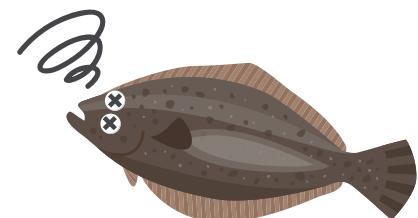
魚は、動物

人間のように体温調節や服などで寒さや暑さを
調節できないので、水温の変化には非常に敏感です。

多くの魚は°Cくらいの温度差を感じることができる！

ヒラメは°Cを超えると死んでしまう可能性が高い！

温度を体感した感想を書いてみよう！

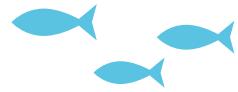


DAY1 1日目の振り返り

① 学んだ事を整理してみよう！



② 伝えたい内容は何か？整理してみよう



③ 他の参加者の考えを書いてみよう

みんなで決めたメッセージを書こう！

そのメッセージにした理由を書こう！

DAY2 「常磐もの」の加工品を学ぼう！

① 「常磐もの」の加工品を書いてみよう！

② 加工品にすることの魅力を書いてみよう！



③ すもう芸人「あかつ」の考える「常磐もの」の魅力とは？



④ 上野台豊商店の話をまとめてみよう！

⑤ 加工品を食べた感想を書こう！

DAY2 『タチウオ料理』を体験し、味わおう！

小名浜海星高校の生徒が考えた
「タチウオチップス のり塩味」です！



材料 1人分

- ① タチウオの切り身 …… 25cmくらい
- ② 醤油 …… 大さじ2
- A ③ 酒 …… 大さじ2
- ④ 片栗粉 …… 大さじ3
- B ⑤ 塩 …… 小さじ半分 (1/2)
- ⑥ 青のり …… 大さじ1
- ⑦ 揚げ油 …… フライパン1cmくらい

作り方

1 タチウオは3～5cmくらい
(5等分)に切る。



2 袋にAを入れて
漬けダレを作り①を入れ
15分漬け込む。



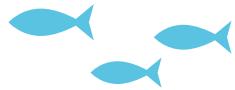
3 ボウルにBを混ぜ合わせる。
②のタチウオの水気を
ペーパータオルで拭き取り、
Bをまんべんなくつける。



4 フライパンに揚げ油を1cmくらい
(材料が浸るくらい)入れ、170度に
熱し、③をカラッときつね色に
なるまで揚げる。
(片面2分、両面で4分程度)

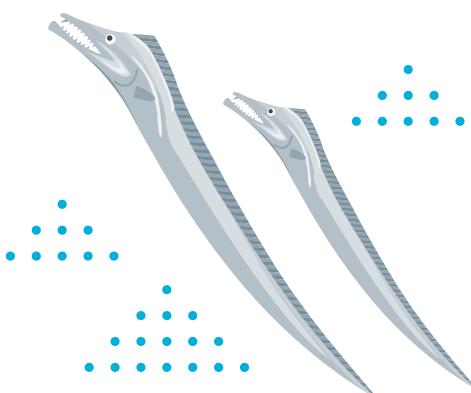


けがに注意して
作ろう！



① 福島県立小名浜海星高校とはどんな学校？

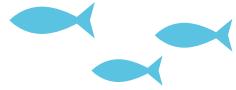
② 料理をして気が付いた事を書いてみよう！



DAY2 「シン・常磐もの」を持続可能な資源へ

① なぜ資源管理が必要なのか？

② 震災後の資源状況 漁獲しないと資源量はどうなるか？



③ (資源の持続的利用のために)漁業者が取り組んでいること

曳網回数、操業海域の分散

サイズ規制

保護区域の設定

④ 資源持続的利用が非常に上手くいっている例



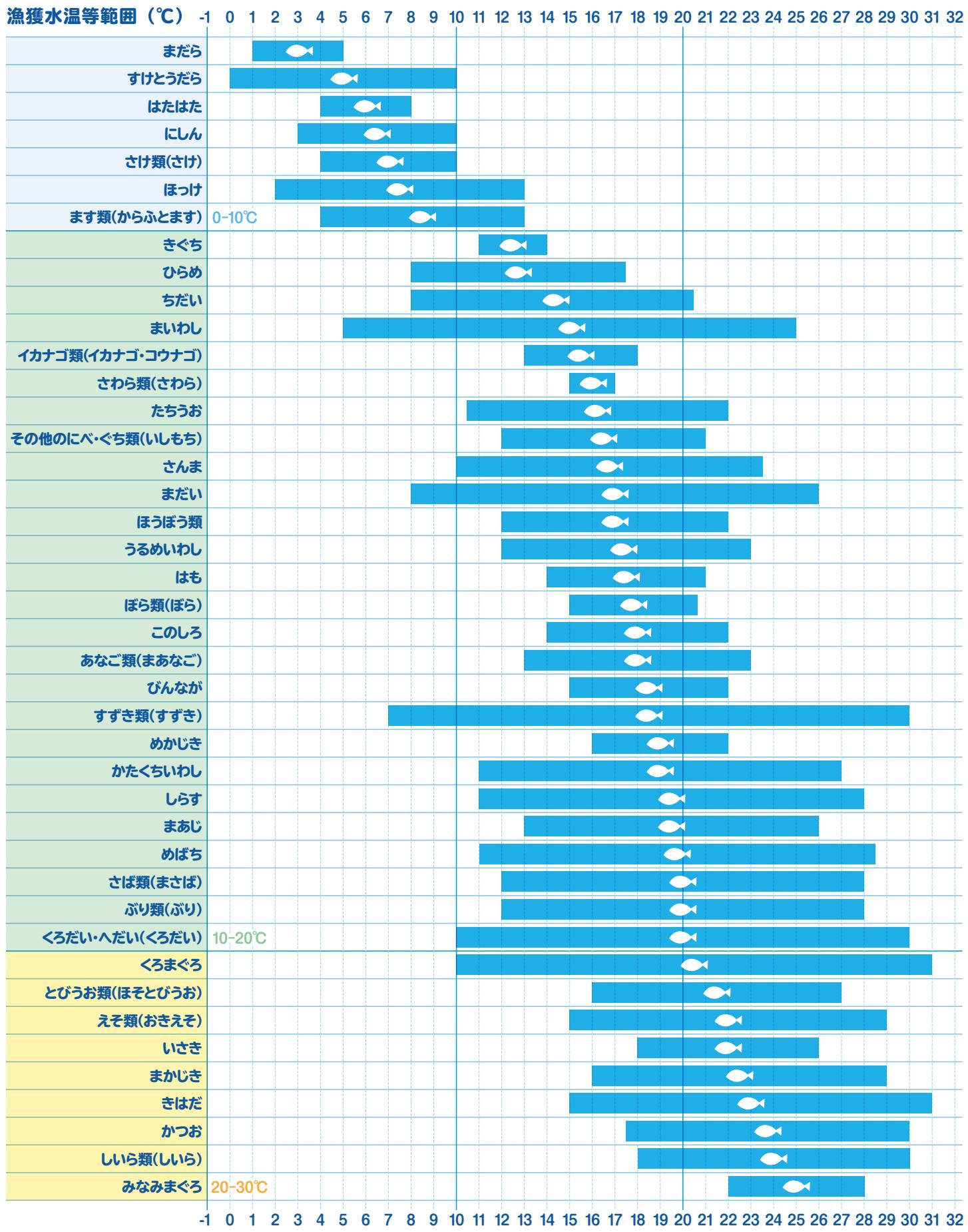
⑤ 増えた資源「シン・常磐もの」の資源管理方法を考えよう！

⑥ 資源の持続的利用のために研究機関の仕事



⑦ 新しい魚(未利用魚)の有効活用方法

⑧ 資源の持続的利用のために、自分たちが出来ることを考えよう





シン・常磐もの調査隊

今回のツアーがテレビで放送されます！



福島中央テレビ

●番組名 海と日本プロジェクトinふくしま2024

●放送日時(予定)

1回目 9月12日(木)11:25~11:30
1日目(7月31日)のイベント内容

3回目 11月7日(木)11:25~11:30
常盤線でのメッセージ発信について

2回目 9月19日(木)11:25~11:30
2日目(8月1日)のイベント内容

4回目 11月23日(土)午前予定 <30分番組> 「シン・堂盤中の調査隊」の全内容

●放送局 福島中央テレビ(4チャンネル)

※放送日時や放送内容が変更する場合がございますので、予めご了承ください。

アンケートのご協力をお願いします

「シン・常磐もの調査隊」にご参加いただき誠にありがとうございました。
皆様からのご意見を今後に活かしていくために、アンケートの回答にご協力ください。

提出期限
8月8日(木)

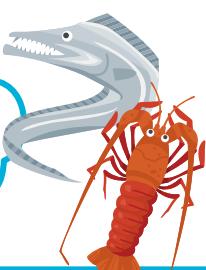
保護者用



お子様用

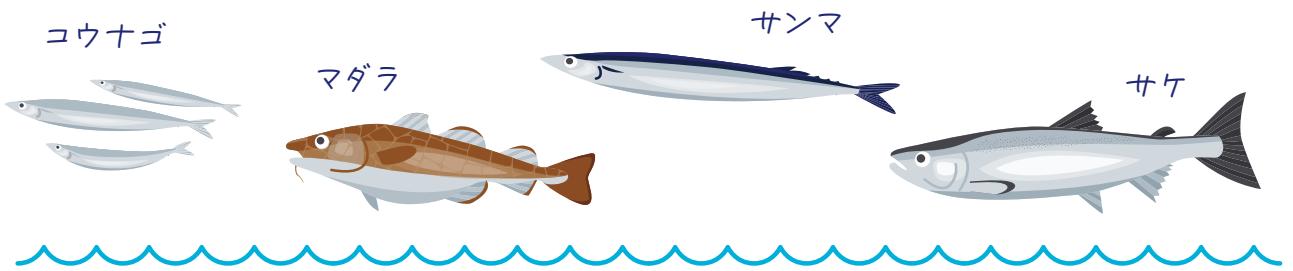


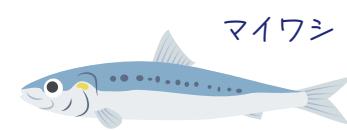
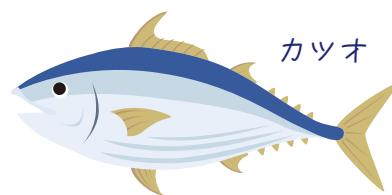
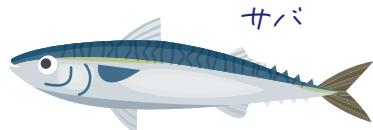
今後もよりよい
イベント運営を目指しており、
是非とも皆さまに
アンケートの協力を
お願いします。



シン・常盤もの 調査隊

思い出を
自由に書こう！







海と人と人をつなぐ。

さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、
ときに心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海。
そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、
子供たちをはじめ全国の人たちが「自分ごと」としてとらえ、
海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、
日本財団の旗振りのもと、オールジャパンで推進するプロジェクトです。



海と日本PROJECTが推進する5つのアクション

海を学ぼう!

いま海で起きていることは、未来とつながっている。長い年月の中で伝承してきた海の知恵には、人生を豊かにする、たくさんの気づきとつながっている。私たちは、海に支えられ、海に生かされている。そのつながりが理解できれば、きっと行動が変わる。海を学ぶとは、「海と自分とのつながり」を感じること。

海をキレイにしよう!

海にはさまざまなものが流れ着く。海でゴミ拾いをすると、たくさんの驚きと発見に出会う。ひとりではなく、多くの人と一緒にゴミ拾いをすると、きれいになった砂浜をみて、達成感を分かち合えるばかりか、海との関わり方について、それぞれが考えるようになる。海をキレイにすることは、出会いと喜びを創造すること。

海を味わおう!

普段、何気なく口にする海の食べもの。それらは一体、どこからやってくるのか。今こそ私たちは、海の資源は有限であると知る必要がある。ひとつの料理の背景には、地域の風土に培われた漁業文化がある。私たちは、いつの時代も、これからも、海の命に生かされている。海を味わうとは、海の恩恵に深く感謝すること。

海を体験しよう!

最近、海に行っただろうか。いま日常に開放感が足りないなら、海へ行こう。誰もが時間を忘れ、真っ黒になるまで日焼けをして、くたくたになるまで海で遊ぶ。海には、自分を解き放つワクワクと冒険がある。海を体験するとは、海の感動を分かち合うこと。

海を表現しよう!

目を閉じて、海の情景をイメージしてみる。どこまでも広がる青、寄せては返す波音、心地よい潮風。まっさらになった心に、みずみずしい好奇心が満ちていく。心に広がる想像力は、いつかみた懐かしい夢を紡ぎ出す。海には、誰をも表現者に変える力がある。海を表現するとは、海から創造する力を手に入れること。