

オリジナル体験学習イベント
ひごんアサリ調査隊～熊本のアサリを守ろう～
実施報告書

ひごんアサリ調査隊～熊本のアサリを守ろう～

開催日：2024年8月20日(火)～22日(木)

体験場所：熊本県立大学、小島漁協、宇城市など

参加人数：21人(小学5年生12名、小学6年生9名)
※最終応募数203名から選考し参加決定

主 催：一般社団法人 海と日本プロジェクトinくまもと

協 力：熊本県立大学

小島漁 10Toki3Toki
グランメッセレストラン オーシャンズセブン

一般社団法人くまもと海のミライは、熊本県がかつて国内生産量の4割を占めたアサリが減少した原因について小学5・6年生21人と学ぶイベントを、8月20日(火)～22日(木)に開催しました。

熊本県近海では、豪雨による淡水化や食害などの理由でアサリの漁獲量が減る問題が起きています。生産者はエイやカモからの食害を防ぐ「漁獲量減少」対策として、網で保護しながらアサリを生産するなどの工夫を行っています。参加した小学生は「天然アサリの復活」をテーマとし、アサリの復活のためにどのような活動や研究をしているのかなどを専門家から学び、それらを享受していくためにはどうしたらいいかを子どもたち自身が考え、「アサリが生きる干潟の環境を守るためにのきっかけ作り」を行いました。そして、イベントを通して学んだ「自分たちがアサリの減少を防ぐためにできること」をイラスト・メッセージにして、オリジナルメニューを開発。「アサリの減少」という熊本の海で起きている問題をたくさんの人々に料理を通して伝えました。



オリジナル体験学習イベント詳細

1. アサリ漁の歴史や現状について学ぶ

講師:熊本県立大学 堤学長

まずはアサリ漁の歴史やアサリの漁獲量の変化、アサリが減少した原因、堤学長が行っている研究の内容を学びました。

熊本県はかつて国内生産量の4割を占めるアサリ的一大産地でした。熊本県は干潟の面積が日本一で、熊本県の有明海と八代海の干潟はそのほとんどがアサリが好む砂の干潟です。しかし、近年、そのアサリの漁獲量が減っています。

アサリが減少した原因について、多くの子どもたちが「漁師が獲りすぎたから」と予想。話を聞いていくと「人間が川の砂を採りすぎたことで干潟の砂の質がかわったから」「ホトトギスガイが作る泥マットが干潟を覆い、砂を好むアサリが住めない場所が増えてしまった。強い波で泥マットを飛ばしていた台風の進路が地球温暖化の影響で変わったためか」「エイがアサリを捕食するから」「今まで飛来していなかったカモが来るようになりアサリを大量に殻ごと食べるから」「豪雨で干潟が淡水状態になりアサリが死んでしまったから」などたくさんのアサリが減った原因を知りました。

その原因の多くに共通することは「地球温暖化」ではないかと考え、子どもたちは地球温暖化を食い止めることがアサリと海を守ることに繋がるのだと学びました。地球温暖化を食い止めるために「エコバックを使う」「エアコンの温度を上げる」「バスを使う」など自分たちに実践できることを考えた子どもたち。最初の授業からしっかりと自分ごととして捉えることができました。

2. アサリを食べてみよう

協力:ごはんや ふくろう、料亭みかど

小島漁協で獲れたアサリを使って「ごはんや ふくろう」が特別にアサリ弁当を作ってくれました。

アサリグラタンやアサリトマトソースのメンチカツ、アサリリゾット、アサリだしの炊き込みご飯など様々なアサリ料理を、子どもたちは夢中でいただきました。3日目は宇城市の料亭みかどでアサリ汁を食べるなど、和洋中とアサリの様々な食べ方を子どもたちに知ってもらうことが出来ました。

3. 干潟でアサリ観察！アサリの天敵も発見！

講師:熊本県立大学 堤学長

協力:小島漁協

アサリがどんなところで暮らしているのか、どんな食害対策が行われているのかを知るために、熊本市西区の小島漁協へ行きました。初の胴長を履いて干潟へ入った子ども達。熊本県の有明海と八代海はほとんどが砂の干潟ということで、急に足が深くまで入る場所もあり、アサリがいる場所に移動するまでに多くの子どもたちが干潟の洗礼を受けたのですが、それも初めての体験で、このイベントで子どもたちに強い印象を残したようでした。堤学長の解説を聞きながら歩くと、エイの捕食痕やアサリを食べるツメタガイを多く見つけられ、アサリが減る現状をよりリアルに感じていました。

到着したアサリのいる場所はネットに覆われている部分もあつたりと、普段堤学長が実験をしているエリア。保護した場所と保護していない場所ではどういう違いがあるのかを調べるために、金属の枠に同量の砂をとり、ふるいでふるって細かな砂を落として残ったサンプルを持ち帰りました。小島漁協の漁師のさんからは、ノリで干潟をかたどったオリジナル壁飾りもプレゼントされ、大変良好な関係を築けました。

4. 大学で本格的なアサリ実験

講師:熊本県立大学 堤学長

昨日採取した保護されていた区画・されていなかった区画のアサリのサイズを、デジタルノギスで測って記録しました。隊員全員で1549個ものアサリのサイズを測りました。その結果、どちらにも去年の秋に生まれた殻の長さ10ミリ前後のアサリが多くいることが分かり、殻の長さ20ミリを超える個体はほとんど見られませんでした。アサリの密度が高いことで成長速度が遅くなる問題があることや保護シートの中は外敵から守られているはずなのに大きな個体が見当たらないことなど、今の課題を堤学長と一緒に目の当たりにし、研究の難しさを実感していました。

アサリが減少する原因の1つが「豪雨による淡水化」ということで、塩分何%の食塩水だとアサリが水管をだすのか、という実験も行いました。0~30%の食塩水を用意し、水管を出したのは30%の食塩水でした。アサリが生きていくためにはたくさんの塩分が必要なことに子どもたちは驚いていました。他にも顕微鏡でアサリのエサを観察したりと貴重な経験をしました。

熊本県立大学からも大学オリジナルの付箋とくまモンバッジ、USBが贈られ、USBには子どもたちやスタッフが撮影した写真を入れて渡しました。

5. 元クルマエビの養殖場の干潟再生現場を見学

講師:10Toki3Toki 長谷川さん

宇城市で干潟の再生活動に取り組む一般社団法人10TokI3TokIを訪れ、干潟観察をしました。もともとクルマエビを養殖していた場所のため、コンクリートに囲まれてアサリの天敵が海からは入ってこないようにすることができます。小島の干潟とはまた違うカニなどの生き物がたくさんいて、干潟の自然の豊かさを感じました。

6. 学んだことをアサリメニューにアウトプット！発表練習も

講師:グランメッセレストラン オーシャンズセブン 沖 裕介さん 熊本市立小学校 小田教諭

この3日間で学んだことを詰め込んだ「アサリメニュー開発」と「アサリのメニュー表制作」を行いました。アサリの出汁のうまみを感じた隊員からは「アサリのだし巻き卵」や「あさじやが」という案が出ました。メニュー表へのメッセージは「数は減っていますが立派に育ったアサリを是非食べてください」「アサリを守るためにも地球温暖化を止めましょう」など思いのだけを記入。子どもたちが考えたメニューは10月23日から12月20日までグランメッセ熊本内のレストランで提供しました

