

## 海と空の関わりを調べよう!

## 埼玉うみかぜ探検隊



県内の小学生が埼玉と海を繋ぐ「風」と「海」の現状について学ぶ「埼玉うみかぜ探検隊」は8月9日、10日の2日間、小学5、6年生27人が参加して熊谷市と千葉県勝浦市を訪れた。

日本財団の「海と日本プロジェクト in 埼玉県」事業の一環として行われ、「風」を通して埼玉と海との繋がりを学び、さらに海の現状を学ぶことで、未来の海をどのようにして守っていくかを考えた。

熊谷の暑さの理由を調べるために子どもたちが訪れたのは、熊谷市にキャンパスを構える立正大学。同大渡海講教授は気象学を研究しており、なぜ夏は暑くて冬は寒いのかという身近な疑問から、同じ関東の中でも熊谷は暑く千葉県勝浦市が涼しい理由を陸地を冷やす効果がある海風のメカニズムが用意され、子どもたちは放射温度計でそれぞれの表面温度を測つた。土で

などの物質は温まりやすく冷めやすいこと、水は温まりにくく、冷めることで全く違う結果となつたことに驚いていた。

「埼玉うみかぜ探検隊」は千葉県勝浦市へ移動し、浜行川漁港で伊勢海老漁を体験。5つの班に分かれた子どもたちは、地元漁師たちに教えてもらいながら、網にかかった伊勢海老や魚、海藻、ごみなどを取り除いて、屋外で太陽に当てておいた土や砂水、コンクリートなどが用意され、子どもたちは放射温度計でそれぞれの表面温度を測つた。

実験のために行われた実験では、陸地を

水を温めることで温かい風が吹き、海を温めることで温かい風が吹く。

「埼玉うみかぜ探検隊」は千葉県立中央博物館分館「海の博物館」の平田和彦さんを講師に迎

れてしまった磯焼けの問題と勝浦で行つている未利用魚の活用などについて学んだ。

その場で千葉県立中央博物館分館「海の博物館」の平田和彦さんを講師に迎

私が考えた『未利用魚』のお寿司

in 埼玉県

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 石賀勝也

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ごだいのさば寿司

メニューを考えた理由: ごだいのさば寿司は、ごだいのさばを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 中田優七

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 安藤蒼穂

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 忽足優羽

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 大橋継士

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 橋本こはる

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 佐藤絢香

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 小山達臣

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 酒巻朋実

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 橋本凪琉

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 田中智崇

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 杉村奈海

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 金谷ゆきの

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 大久美月

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 浦勇将

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 浦幸呼

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 濱野瑚花

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 佐々木麻帆

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 名倉士雄

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 福島新

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 武島颯介

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 土屋春人

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 久保皓

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 高橋瑠羽

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 八木原千尋

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 木村友南

私が考えた『未利用魚』のお寿司

お寿司の名前: ブタのあじけ寿司

メニューを考えた理由: ブタのあじけ寿司は、ブタのあじけを握り、白身魚をのせて、わさびと一緒に食べます。

名前: 西田咲希