

海と日本PROJECTとは

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、

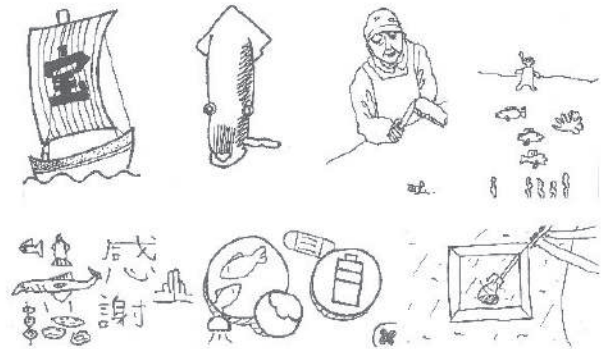
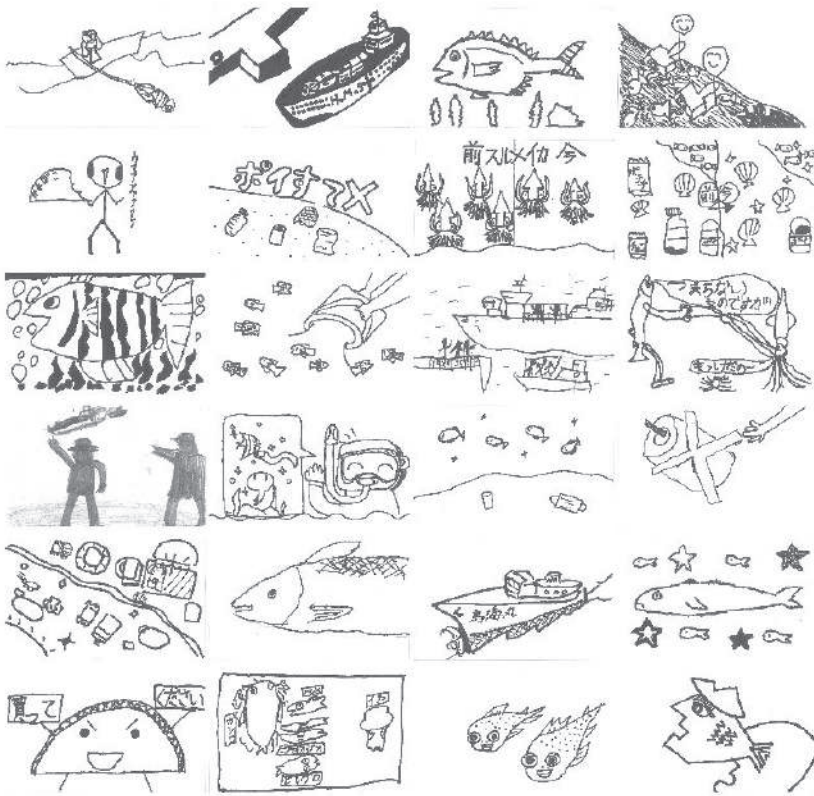
子供たちをはじめ全国の人たちが「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、

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。

「やまがた海洋塾2024～庄内浜の食文化を未来へ～」は、「庄内浜の地域の海の恵みと食文化の歴史とこれから」をテーマとし、小学5・6年生の子どもたちが学ぶ塾です。港の歴史や、海洋環境の変化の問題からこれからの食文化を学び、次世代の担い手として海を守る存在になってもらう事を願い、開塾しました。学んだ事を、多くの人に広めたいと塾生がひとりひとり絵にして表現しました。

卒業制作

「かまぼこ」オリジナルパッケージデザイン



子供たちが絵に込めたメッセージをご紹介します

海がきれいになってほしい。低未利用魚は食べられるから、すてないでほしい。海にごみをすてないように周りに呼びかける。

(1班 宮本 賢佑)

クロダイヒトラフグの稚魚の放流で稚魚がかわいかった。未来に魚がいなくならないでほしい。

(2班 伊東 佳穂)

食品ロスが多い今に、何らかのぎせいがあることで、食品を食べられるという事を伝えて、少しでも食品ロスが少なくなるとういと思いました。

(3班 佐藤 清絆)

海にゴミが落ちているからなくす。そのためにする事は、ごみを捨てる人に注意する。毎日海のゴミを拾う。そうしてみんなにきれいといってもらえるような海にしたいと思いを込めました。

(4班 柴田 愛理)

私はイカが好きで、見た目と味が良くて、塩辛やイカのおすしをよく食べます。それは海がないと食べられないので海に感謝したいです。その感謝の気持ちを大好きなイカで表しました。

(5班 武田 澤奈)

いそみ漁はとてもむずかしく、思っていたよりも漁をする棒が重かった。

(6班 岩崎 太地)



# 思い出通信

活動の一部をご紹介します！

1日目

## 海と漁の変化・未来の食文化を考える

まずは、全国的に問題になっている海洋環境の変化、食文化の現状と将来の可能性を、山形県水産研究所の五十嵐氏、太田氏から学びました。特に海水温の上昇に伴い獲れる魚の変化、新しい漁具の開発、これからの食文化になるであろう新しい魚種について学びました。山形県が推進している「つくり育てる漁業」の伝統漁法や、必要な分だけ魚を獲ることで資源を守る大切さ、市場に並ばない低未利用魚で味付けをしたパスタや、市場で破棄されるクロマグロの心臓の炒め物を食し、新しい食べ方と美味しさ、資源を大切にいただくことを学びました。



### つくり育てる伝統漁法（磯見漁）

#### 海の体感と共生（海そのなえ）

庄内浜の伝統漁法である「磯見漁」を体験。漁師の秋野氏から庄内の食文化を支える海の恵みを「つくり育てる漁業」によって守っていること、「必要な分だけとる事」で資源も守っていることを学び、磯見漁で重要な箱メガネを覗いて漁師目線で海の環境を体感しました。「海そのなえ」では、加茂水産高校の田代先生よりライフジャケットの必要性、使い方、安全に遊ぶこと共に危険も学んだうえ海を体感し、関心を高めました。



2日目

## 庄内浜（酒田 / 鶴岡）の北前船の歴史と食文化

庄内浜（酒田 / 鶴岡）の地形がもたらす恩恵や課題、日本遺産に認定された北前文化によって形成された地域の食文化を元加茂小学校長の升川氏から学びました。昔から庄内浜でとれる魚種は130に上るが、何故そのような豊富な海になっているのかを地形からひも解き、昔から伝わっている漁法等も交えながら、これまでの歴史と私たちに与えてくれる恩恵を再確認しました。



## 漁村の食文化（昼食）

浜のお母さん達の手作り料理を食べながら、郷土料理の生まれた背景、海洋環境の変化による漁村の料理への影響を、庄内浜文化伝道師の齋藤氏、三浦氏、鶴岡市加茂地区自治振興会から学びました。まるごと焼いた小鯛の食べ方や、浜の食文化や歴史についても理解を深め、海の環境と食文化の関わりについて再認識をしました。

メニュー

- ・ カニ汁（浜の食文化）
- ・ パイガイの煮つけ
- ・ 小鯛の丸焼き
- ・ マスの鰯かけ



## 食文化の歴史や環境の変化に対する新たな取り組み（稚魚放流）



海洋環境の変化による海の魚の影響を栽培漁業センターの余語氏から学びました。食文化として守られているクロダイと、海洋環境変化に伴い新しいブランド化を目指しているトラフグの放流体験を行い、命の大切さ、循環を体感しました。



## 豊かな海を体感（シュノーケリング）

加茂水産高校ダイビング部と渚の交番カモンマレが連携して、シュノーケリング体験を行いました。海洋環境の変化によって起こっているビーチ付近の影響や、ダイビング部の学生が学んでいること、沖の海との違いを実際に海で体験。また、班のリーダーを水産高校生とし、実際に海で学んでいる学生からの学びの機会を設け、子どもたちが放流した魚の観察をするなど、海を体感することで学びが深まりました。



## 港の歴史と北前船のルートを通ろう（鳥海丸）

酒田の港や加茂の港を海上から観察して、学習内容を視覚で体感しました。鳥海丸で北前船の航路を巡り、酒田～鶴岡の外海に出る感動体験を味わい、船上では講師の升川氏より北前船や港町ならではの食文化、実際の港を見て昔から現在までの変化等を学びました。また、着岸する加茂港は物資を陸揚げしていた重要港であり、先ほどの学びをより深いものになりました。

