



「海のくに・日本」を学ぼう

[報告書]



2010年10月25日
「東京湾漁業を学ぶ会」



2010年11月9日
「浜のかあさんと語ろう会」



2010年11月28日
「東京湾まるごと探検隊」



2011年2月18日
「浜のかあさんと語ろう会」

主催：ウーマンズフォーラム魚 (WFF)

助成  日本財団
The Nippon Foundation

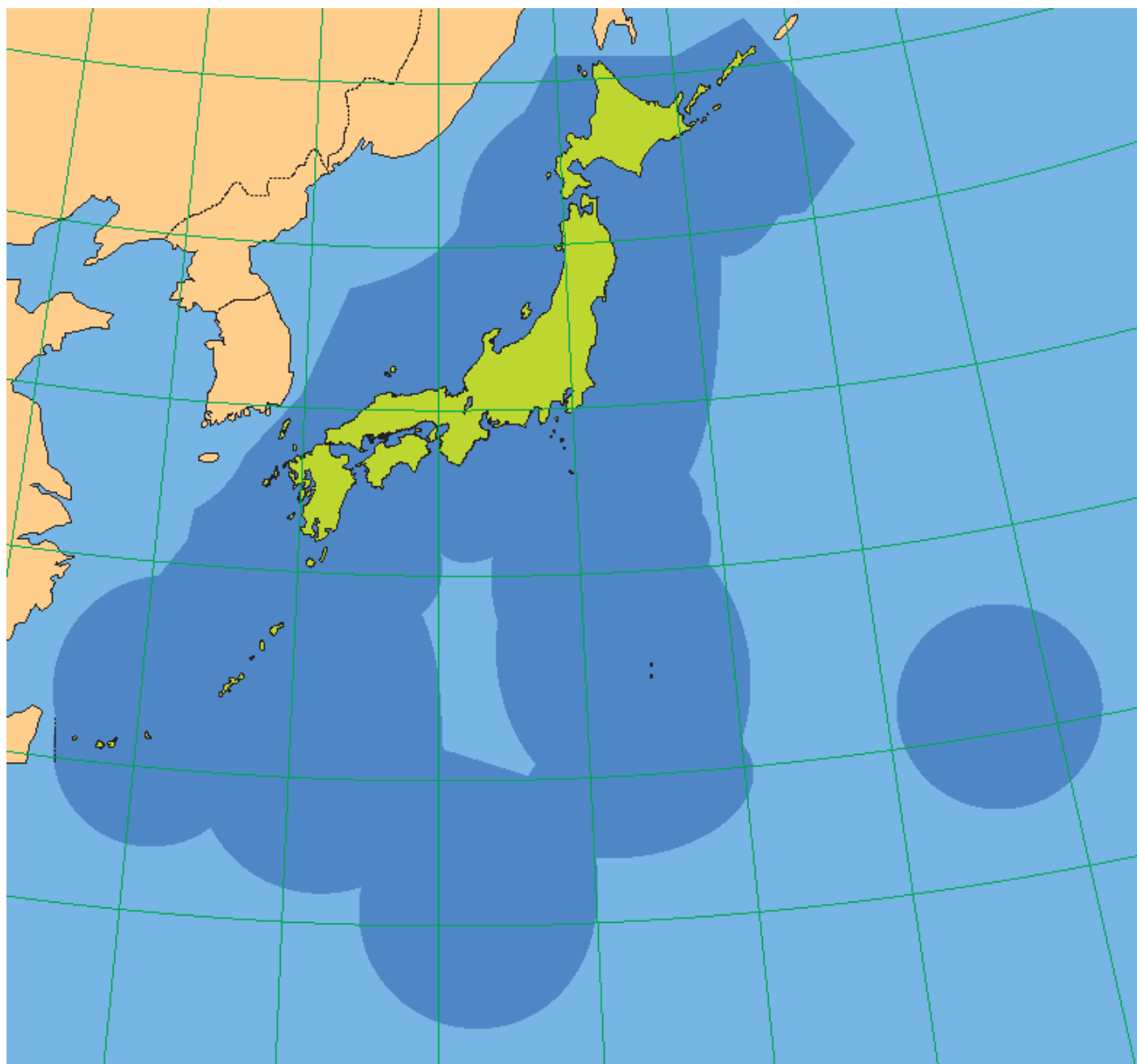
〒104-0061 東京都中央区銀座 3-12-15 TEL.03-3546-1291 FAX.03-3546-1164
E-mail gyo@wff.gr.jp http://www.WFF.gr.jp

日本の地図を見てみよう！陸地と海の両方が「日本」なんだよ。

日本は「海のくに」です。

日本は四方を海に囲まれた島国です。世界に島国はたくさんありますが、日本は世界一の「海のくに」。どこが違うのでしょうか？

日本は、世界で6番目に広い海を持っています。
日本が持っている海水の堆積量(水の量)は、世界で4番目です。
海底には資源がたくさん眠っています。



▲日本の200海里経済水域の地図です。東西南北の国境エリアの名前を知っていますか。(答えは次のページ)

「**日本人が魚好き**」の理由は、「**海のくに・日本**」にあります。

日本は世界でもまれな、好漁場に恵まれています。

海にかこまれて南北に長い形をしている日本は、北にオホーツク海、南には東シナ海、太平洋には黒潮と親潮が流れ日本海には対馬海流とリマン海流が流れ込んで豊かな漁場を形成し、世界3大漁場のひとつとされてきました。

日本の漁業の歴史はとても古い。

いまから 1500 年くらい前、「日本国」ができたころにすでに、いろいろな魚とり網が工夫されていたといわれています。その後の平安時代、鎌倉時代から江戸時代にかけてさまざまな漁法が考えられ、現在の定置網漁、マグロはえ縄漁などの原型ができました。

3万5000キロの海岸線に約6000の漁村があります。

日本の沿岸は魚の文化で満ち満ちています。日本で海辺を歩くと5キロに1つ、全国で6000もの漁村があります。すぐ隣の村同士でも、魚のとり方や食べ方が違います。川にも約1000か所の漁業集落があるので、全国には7000の漁村があるといえます。こんな国はありません。

日本の端っこ = 国境エリアは、すべて島です。

北は択捉島えとろふとう、南は沖ノ鳥島おきのとりしま、東は南鳥島みなみとりしま、西は与那国島よなぐにじまが、日本の国と他国との国境です。名前を覚えておきましょう。

《世界の海の広さランキング》

1 アメリカ	11,351,000km ²	6 日本	4,479,358 km²
2 フランス	11,035,000 km ²	7 ニュージーランド	4,083,744 km ²
3 オーストラリア	8,148,250 km ²	8 イギリス	3,973,760 km ²
4 ロシア	7,566,673 km ²	9 ブラジル	3,660,955 km ²
5 カナダ	5,599,077 km ²	10 チリ	2,017,717 km ²

*ここでは「海の面積」を、領海と 200 海里の排他的経済水域をあわせた面積としています。

2010年11月9日(火) 「浜のかあさんと語ろう会」

会場：台東区立黒門小学校（3階/家庭科室）

講師は、福島県いわき市^{ひさのはま}久之浜のかあさん



▲いわきの魚について説明する、いわきの“浜のかあさん”

【プログラム】

9：30 開会（司会：佐藤安紀子）

藤原孝子黒門小学校校長先生挨拶

白石ユリ子WFF代表挨拶

いわき市について（鈴木静人さん）

福島の魚について（渡邊浩明さん）

浜のかあさんのご紹介

10：00 浜のかあさんのおはなし

10：10 魚さばき実演。みんなで挑戦！

12：20 みんなで「いただきます！」

13：10 閉会セレモニー

13：30 終了

「学校が魚でいっぱい！」「浜のかあさんはスゴイ！」「おいしかったです。感謝です」

こどもたちも、保護者も、先生方も、いわきの浜のかあさん4人の見事な魚さばきとお話して、久之浜を学びました。



▲藤原孝子校長先生



▲白石ユリ子代表



▲鈴木静人さん



▲渡邊浩明さん



▲あいさつする浜のかあさん



▲さばいたり、カラをはずしてみよう



▲いろんな魚がいる！



▲持ち上げてみたよ



▲おいしい魚料理にみんな笑顔

【概要】

黒門小学校の6年生57人と保護者20人、先生、見学、取材、スタッフなど総勢100人超が参加。福島県いわき市久之浜から来てくれた浜のかあさんから、海の環境やとれる魚について教えていただきました。常磐ものと呼ばれる高級なホッキ貝、カレイ、ヒラガニなどいわきの海の幸が家庭科室にドーン。家庭科室前の廊下には、さらにたくさんの魚たちがズラリ。まさに壮観です。全校児童が見に来て大喜びでした。6年生は包丁をにぎって魚さばきと魚料理にも挑戦し、できたての「ホッキごはん」「カレイの南蛮漬け」「カニ汁」「海鮮サラダ」をいわきの浜のかあさんと一緒にいただきました。

講師を務めてくださった皆さま

○福島県いわき市久之浜から、4名の浜のかあさんが黒門小学校へおこしく下さいました。

にいづま こ
新妻とよ子さん(いわき市漁協女性部久之浜支部・部長)、たかぎきょうこ
高木京子さん(いわき市漁協女性部久之浜支部・副部長)、
えがわけいこ
江川啓子さん(いわき市漁協女性部久之浜支部)、たきゆうさちえ
田久幸枝さん(いわき市漁協女性部久之浜支部)

○応援団のみなさまも、おこしく下さいました。

わたなべひろあき
渡邊浩明さん(福島県漁連指導部指導課課長)、えんどうのりこ
遠藤紀子さん(福島県漁協女性部連絡協議会事務局)、
すずきしずと
鈴木静人さん(福島県いわき市東京事務所次長)

こどもたちの感想文から・・・

「魚の大切さ、海の豊かさをみんなに伝えたい」

(6年生)

- ◎はじめて魚をさばいて、とても楽しかった。浜のかあさんの朝早い生活をきき、たんへんなんだと思った。(相澤賢人)
- ◎魚はうまい！！ 福島サイコー。福島へ行こう。(島田秀彦)
- ◎最近の子どもは魚をあまり食べないので、もっと食べなければならない。(北村優雅)
- ◎魚を自分でさばいて食べるとおいしい。福島県はおもしろそうだ！(小野 翼)
- ◎ホッキ貝の出し方、マコガレイのさばき方を教えてもらい、感動した。(深谷律香)
- ◎東京は日本で一番、海が広いことを聞いて、おどろきました。(山田榛乃)
- ◎新鮮な魚は、生臭くない。(清水祐佳)
- ◎魚という資源を残さず食べようと思った。(山下詠司)
- ◎もしかしたら釣りに行くかもしれないので、お会いしたらよろしくお願いします。(竹内一瑛)
- ◎カレイを揚げたのを食べたのは初めてだった。(家では煮つけ)。浜のかあさんにたくさんのことを教えていただいた。魚のさばき方のほかにも、会話が楽しかったです。めずらしい魚も見られて、うれしかったです。(有田沙英)
- ◎「机の上の水族館」は初めての魚ばかりでした。「カスベ」という魚は、エイみたいでヌルヌルしていた。(猪田あゆ美)
- ◎魚料理はきらいです。はじめて魚をさばいたので、とても不安でした。でも、浜のかあさんがやさしくおしえてくれたので、きれいにさばくことができました。だからとても楽しかったです。いわきの浜の魚は、とてもおいしかったです。(今泉真理子)
- ◎今回の授業を、将来に生かしたいと思う。(徳田達紀)
- ◎僕は、魚は漁をしている人々や、魚料理をつくってくれた人の、ひとつひとつの心が入っているのだと思った。前にいわきの宿で魚をいっぱい食べましたが、こんなにめずらしい魚を食べたのは初めてなのでうれしかったです。(朱島圭祐)
- ◎お魚はとてもおいしい。魚をさばくのは難しい。(金川有里)
- ◎カツオのたたきやサンマも塩焼きが好きです。いわきの魚はもちろん、おいしかったです。魚は健康にいい。(三枝福太郎)
- ◎福島県の沿岸は潮目になっていて、良い漁場だということがわかりました。(平井真尋)
- ◎自分で魚料理をすることで、大変さを知り、手伝ってもらわないと一人ではできないことを知りました。そして、命をいただくありがたみを知ることができました。(鈴木楓香)
- ◎魚料理はいいことだから、もっとした方がいい。今日の授業はとても楽しかった。何度でも受けたい。(山田 鉄)

(保護者の感想)

- ◎生徒たちがとても興味深く取り組む姿を見て、今回の授業に参加させていただけたことはとても良い経験になったと思いました。(中略)海や魚を守るために、自分は油を流さないようにしています。食べものは残さず食べる。(30代・女性)
- ◎私は東京育ちで魚といえばサケかマグロか味ぐらい。カレイの唐揚げは初めていただきましたが、とてもおいしかったです。貴重な経験をありがとうございました。(40代・女性)



▲カレイの南蛮漬け



▲ホッキごはん



▲海鮮サラダ



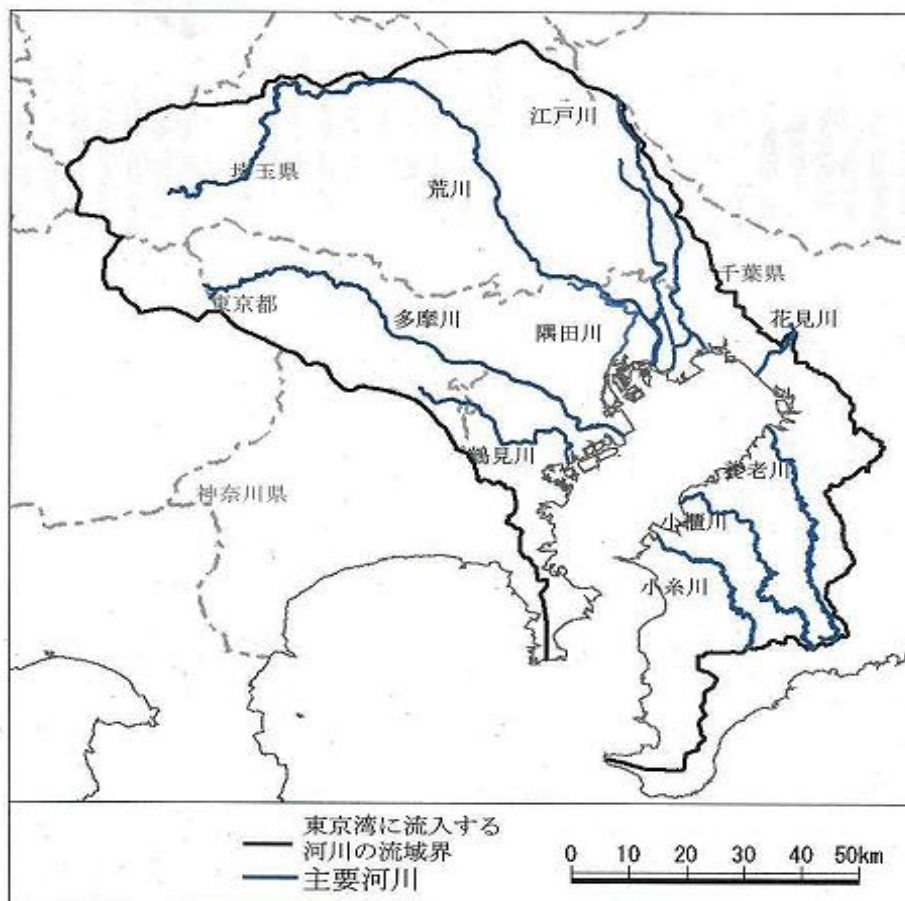
▲カニ汁

東京湾のこと、知っていますか。

東京湾は豊かな海。

東京のすぐ前にある豊かな海、東京湾。スズキの漁獲量は日本一。コハダやアナゴなど「江戸前」といわれる独特の魚料理も有名です。どうして東京湾はこんなに豊かなのでしょうか？

ひがた
その秘密は「干潟」にあります。湾の沿岸域に広がる干潟は、潮の満ち引きで海になったり陸地になったりすることで、たくさんの生きものの“ゆりかご”になっているのです。



(資料：豊かな東京湾再生検討委員会「豊かな東京湾の再生に向けて」提言より)

東京湾へ行こう、干潟にふれよう。江戸前の魚を食べてみよう！

豊かな東京湾を取り戻そう！

首都圏といわれる1都3県、3000万人の暮らしはすべて、東京湾とつながっています。「環境都市・東京」の実現は東京湾を知ることから始まります！

東京湾って、どんなところ？

東京湾は、関東平野の南に位置し、東は房総半島、西は三浦半島に囲まれた内湾をさします。三浦半島の観音崎と房総半島の富津岬を結ぶ線より内側を「東京内湾」、外側を「東京外湾」と呼んでいます。

東京湾に流れ込む河川は大小60本！

東京湾には江戸川、荒川、多摩川、鶴見川など大小60もの河川が流入しています。年間約100億トン(東京ドーム8000個分)の淡水が流れ込んでいます。この淡水には、上流の森などから供給される栄養分が適度に含まれ、このため東京湾は豊かな魚介類に恵まれてきました。いっぽう、この淡水は、私たちの生活から出る排水も多く含んでおり、自然の浄化能力を上回る汚れや過剰な栄養分も東京湾に流れ込んでいます。東京湾は、高度経済成長期だった40年前に大変よごれましたが、現在は大変きれいになりました。しかし元の東京湾に戻すためには、みんなのたゆまない努力が必要です。

東京湾に行ってみよう！江戸前の魚を食べてみよう！ どろんこになって、干潟で遊んでみよう！

千葉県さんばん ぜ ひ が たの船橋に行けば「三番瀬干潟」があります。川崎からアクアラインに乗ると千葉側に着いたところがばん ず ひ が た「盤洲干潟」です。海辺で過ごしてみましよう。



「海のくに・日本を学ぼう」 1年間の活動の記録 (2)

2010年10月25日(月) 「東京湾漁業を学ぶ会」

会場: 文京区立根津小学校 (2階/プレイルーム、家庭科室)

講師は、東京湾の漁師・大野一敏さん(船橋市漁協組合長・大平丸社長)



▲海の世界。魚の動きと漁業の説明をする、大野一敏組合長

【プログラム】

- 8:30 開会(司会:佐藤安紀子)
齊藤純根津小学校校長先生挨拶
白石ユリ子WFF代表挨拶
- 8:45 大野一敏組合長のお話し(1)
*家庭科室へ移動
- 9:30 魚さばき実演。みんなで挑戦!
- 11:30 みんなで「いただきます!」
- 12:10 大野一敏組合長のお話し(2)
- 12:40 閉会セレモニー
- 13:00 終了

「サバから血が出た。命だ!」「東京湾ってスゴイ!」「大野さんの唄が飛び出した!」

こどもたちも、保護者も、先生方も、いわきの浜のかあさん4人の見事な魚さばきとお話して、久之浜を学びました。



▲齊藤純校長先生



▲白石ユリ子代表



▲大野一敏組合長



▲サバをさばくこども



▲東京湾のサバ(まき網漁)



▲サバのソテー



▲漁師汁



▲こどもたちと対話(閉会式)

【概要】

根津小学校の5・6年生の70人と保護者10人、先生、見学、取材、スタッフなど総勢100人超が参加。江戸時代から東京湾で漁業を行う大野一敏さんを講師に、東京湾の環境や魚の生態、東京湾の漁業、とれる魚について学びました。東京湾の変遷や、海辺を浄化する「干潟」の役割と大切さについては、とくに丁寧に話していただきました。漁師唄が飛び出したり、おいしい魚料理に舌鼓をうったりと、内容の濃い4時間の特別授業でした。

*6年生は前半のお話しまで。5年生はお話しと魚さばき体験、対話の時間までフルに参加しました。

講師プロフィール / おおのかずとし 大野一敏さん

千葉県船橋生まれ。江戸時代からつづく漁師の家の長男。東京湾の奥にある干潟(三番瀬)を守る運動の先頭に立ってきました。NPOベイブランアソシエイツを率いて海への提言も行っています。著書に「東京湾で魚を追う」(草思社1986)があります。2010年の秋に日本の名古屋で開催された生物多様性条約国会議(COP10)では関連集會に招かれ、東京湾漁業の現状と今後の展望を発表しました。現在は、東京湾でまき網漁業を行う(株)大平丸の社長さん。船橋市漁業協同組合の組合長も務めています。

こどもたちの感想文から・・・「東京湾の豊かさを伝えたい、干潟を守りたい」

(5年生)

◎サバをさばいたら血が出てきました。あらためて魚は生きものだということを実感しました。そして、今日食べさせていただいたようなおいしい魚が食べられなくならないように、東京湾を守ろうと思いました。(林 花梨)

◎大野さんの唄がとても上手だった。本当にありがとうございました。(小林 拓)

◎東京は都会なので「東京湾はいのちの海!」というのは意外でした。都会の名前がついた湾なので、あまり魚がとれないだろうとばかり思っていました。種類がいっぱいというのにはビックリ。いろいろ学べてよかったです。(藤原知宙)

◎魚が季節によってどこかへ行くことがわかり魚は頭がいいなと思った。魚料理はとてもおいしかった。(市堰楓子)

◎東京湾には、たくさんの魚のエサがある、だから魚もたくさんいることがわかった。(藤枝彩華)

「東京新聞」2010年10月26日付朝刊より

海がはぐくむ 命の恵み伝える

東京の子どもたちが東京湾で捕れたサバを自分たちで調理して食べようという特別授業が二十五日、文京区立根津小(同区根津一)で行われた。東京湾の漁師が講師を務め、五、六年生の児童約七十人が、海の力と役割、東京湾と自分たちの生活についての話にも耳を傾けた。

「目が怖い」「ヌルヌルする」「血だあ」。一人一匹ずつサバを与えられ、こわごわ触る子どもたち。大騒ぎの末、みそ煮、ソテー、漁師汁の三品が完成。目玉に生まれ、血の滴る「命」と格闘した分「いただきます」

「目にも気持ちいこもる。手伝いに訪れた女児の母親は、「骨のある魚」す」にも気持ちいこもる。手伝いに訪れた女児の母親は、「骨のある魚」

「東京湾まるごと探検隊」「東京湾漁業を学ぶ会」と題した授業は、命をばくくむ海に感謝する心を育てようという中央区銀座の市民団体「ウー・マンズフォーラム魚」(白石ユリ子代表)の活動の一環。同小児童は来月、大野さんの漁船に乗り込み、東京湾での巻き網漁業を見学する。(井上圭子)

文京区立根津小
東京湾の漁師が特別授業

東京湾で捕れたサバの説明をする大野さん—文京区立根津小で

2010年11月28日(日) 「東京湾まるごと探検隊」

会場：東京湾の船橋漁港・三番瀬^{さんばん ぜ}

講師は、東京湾の漁師・大野一敏さん^{おおのかずとし}(船橋市漁協組合長・大平丸社長^{だいへいまる})



▲大野一敏組合長が、棹を使って三番瀬の深さを説明する

【プログラム】

- 8 : 30 JR 船橋駅集合。バスで船橋漁港へ
- 9 : 00 船橋漁港。開会(進行：佐藤安紀子)
白石ユリ子 W F F 代表あいさつ
大野一敏組合長のお話し
- 9 : 30 大平丸に乗船～いざ、東京湾へ！
* 洋上で東京湾を実地に学ぶ。貝殻島
- 13 : 00 バスで三番瀬海浜公園へ移動
- 13 : 30 三番瀬で干潟について学ぶ
* 干潟で遊ぼう！
- 14 : 30 閉会セレモニー。バスで船橋駅へ
- 15 : 00 JR 船橋駅着。解散

「干潟って、あったかい！」「船の上は気持ちいいよ」「次回はぜったい、漁を見たい」

東京湾はいろいろな顔を持っている。今回は強風の東京湾。船の上から干潟を見学し、実地に学びました。



▲白石ユリ子代表



▲大野一敏組合長



▲地元応援団の大川さん



▲漁師汁(ホンビノス)



▲地元応援団の前川さん



▲干潟で遊ぼう！



▲貝殻島でたくさんの発見！



▲干潟を語る大野さん



▲東京湾のまき網漁(前回の写真)

【概要】

文京区、台東区、世田谷区の小学生と保護者60人が参加して、東京湾漁業の体験授業を行いました。朝から風が強くなり、漁船は漁をとりやめて戻ってくる状況でしたが、我々の見学船は大野一敏組合長の判断で出港。船の上から東京湾を眺め、干潟にたてられた「海苔ひび」を見学。貝殻でできた不思議な島(貝殻島)へも上陸も果たしました。船橋漁港に帰港して漁師汁とおにぎりの昼食。午後からは三番瀬に移動し、干潟について大野組合長から実地に学び、どろんこになって大いに遊びました。

*協力：NPO法人ベイプラン・アソシエイツ(大野一敏理事長)

こどもたちの感想文から・・・「自然は人の思うとおりにならないことも、学びました」

（1年生～6年生）

- ◎三番瀬は東京湾の生態系を守っている。三番瀬が埋め立てられると、東京湾がダメになってしまうので、三番瀬は東京湾の心臓だと思った。大人になったら、干潟を守っていききたいと思う。（6年・山田 鉄）
- ◎漁をしたり、魚をとるのは大変だから、魚を食べるときは感謝しなきゃいけないと思った。（5年・任田亜美）
- ◎海に出たときの感じを体験できたよかった。これから海を守らなければいけない。（5年・相馬建心）
- ◎海にゴミを捨てないこと、漁師さんの苦勞をみんなに伝えたいです。（5年・藤枝彩華）
- ◎本当は貝がきらいだったけど、漁師汁の貝は食べられました。おいしかったです。（4年・山田千晴）
- ◎貝がら島は、貝がらでできていることがわかった。海のことがたくさんわかって、うれしかった。（1年・飯高 歩）

（保護者、引率者）

- ◎漁は見られませんが、東京湾を海から眺めるだけでも興味深く海について学べたと思います。（村井 真）
- ◎小さい子どもにとっても貴重な体験をさせていただき、ありがとうございました。（飯高嘉和）
- ◎漁が見られなかったことは残念でしたが、自然は人の思うとおりにならないということを子どもも感じてくれたみたいです。貝殻島や干潟は、とても良い経験になりました。（任田ひろみ）
- ◎巻き網漁は実は僕も見なかったのですが、とても残念でした。大野組合長のお話しはとても含蓄があり、多くの子どもに聞かせたい。知識とともに「海の男」の雰囲気を感じたのは、いい体験になったと思います。（山田浩司）

「みなと新聞」2010年11月30日付より

2010年（平成22年）11月30日 火曜日 (12)

宮城・千葉 EAST 東日本発



参加者全員で記念撮影

東京湾漁業体験に児童ら60人

講師に大野一敏船橋市漁協長

WFF主催

【千葉】ウーマンズフ
オーラム魚（WFF、白
石ユリ子代表）は28日、
千葉県船橋市で「東京湾
漁業をしよう！三番瀬を
歩こう！」をテーマに親
子対象の漁業体験学習
会を開いた。目的は東京
湾の持つ力と役割を伝
え、関心を深めてもら
うこと。講師は大野一敏船
橋市漁業協同組合組合
長が務め、「ノリ漁」と
「干潟」について講義し
た。
学習会には東京都文教
区立根津小、台東区立黒
門小の児童と親60人が参
加。ライフジャケットを
つけた参加者らは漁業中
の養殖船に乗り、ノリ
の養殖現場を見学。大野
組合長は「ノリはノリひ
びとベタ流しの2つの養
殖方法がある。ノリひび
で養殖したノリが上等
品」と説明した。昼食は
ホシビノス貝（ハマグリ
類）の入った漁師汁が振
舞われ参加者は舌鼓。
参加した母親らは「砂出
しなくてもよいなん
て」と手間いらすの貝に
驚いたようだった。
干潟の見学で大野組合
長が東京湾の機能を解
説。「海が周囲の気温
を調節している。埋立地
が増えると機能が低下し
てしまう」と海の重要性
を強調。白石代表は「身
近な東京湾から自然に関
心を持ち、語れるように
なっていきたい」と参加者
に訴えた。

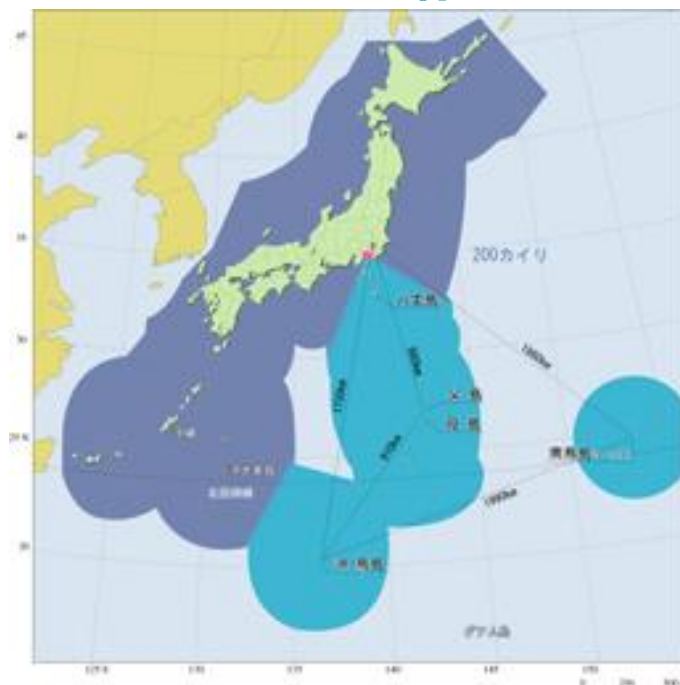
東京は、たくさんの島を持っています。一番遠い島を知っていますか？

東京の海は、日本一広い！

東京の南に広がる伊豆諸島やその先にある小笠原諸島。これらの島々は東京都の島です。こうした「島しょ部」^{とうぶ}もふくめて東京都の海は日本の海の38%をしめています。もちろん、日本一の広さです。

日本の最南端の沖ノ鳥島^{おきのとりしま}も、最東端の南鳥島^{みなみとりしま}も、東京都の島です。知っていましたか？

東京都の海の範囲は、青色のところですよ。



<東京でとれる魚のベスト10>



- 1位 キンメダイのなかま
- 2位 ムロアジのなかま
- 3位 テングサのなかま
- 4位 トビウオのなかま
- 5位 カジキのなかま

- 6位 カツオの仲間
- 7位 トサカナリ
- 8位 メダイ
- 9位 マグロのなかま
- 10位 アサリのなかま

(資料: 東京都労働局農林水産部水産課)

八丈島の気候は亜熱帯。東京は広いですね。

八丈島は、海底火山の噴火でできた島。

東京からジェット機で50分。そこに、東京都なのに東南アジアのような気候の八丈島があります。東側の東山(三原山)と西側の西山(八丈富士)という2つの火山が結合したため、ひょうたん型をしています。島の西側には八丈小島という小さな島もあります。平安時代のころより、当時の政府に反逆した武将が数多く流されてきた「流人の島」として有名ですが、流人をあたたかく迎え、その活動を記録に残すなど、心やさしい人々の島です。

豊かな海の資源をいかした漁業も盛んで、島の名物「島寿司」はメダイやオナガダイ、アオダイ、トビウオなど、太平洋を元気に泳ぎまわっていた魚たちを醤油ダレに漬けてこんでおいした料理です。そして郷土食として有名なのが「クサヤ」です。独特の漬け汁につけこんだ魚を乾燥させたもので、珍味として食べられています。

《八丈島の地図》



2011年2月18日(金) 「浜のかあさんと語ろう会」

会場：板橋区立板橋第十小学校 (1階/家庭科室)

講師は、東京都の島・八丈島^{はちじょうじま}の浜のかあさん



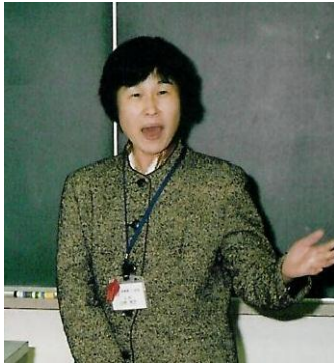
▲トビウオを手にする「浜のかあさん」と八丈島町の浅沼さん

【プログラム】

- 13:45 開会 (司会：佐藤安紀子)
山岸悦子板橋第十小学校校長挨拶
白石ユリ子WFF代表挨拶
八丈島の漁業について(永田真氏)
浜のかあさんのご紹介
14:00 浜のかあさんのおはなし
14:10 魚さばき実演。みんなで挑戦！
15:00 みんなで「いただきます！」
15:20 閉会セレモニー
15:30 終了

「トビウオを見たよ」「400メートルも飛ぶんだ!」「八丈島へ行ってみたいです」

教室に広がる八丈島の空気に感動。目の前のトビウオに、子どもたちの目はくぎ付けになりました。海ってスゴイ！



▲山岸悦子校長先生



▲白石ユリ子代表



▲さばき方を指導する山下さん



▲永田さんが漁業を説明



奥山さんがさばき方を実地指導



▲田中さんも手をとって指導



▲全員で記念撮影。パチリ。

【概要】

板橋第十小学校の4年生49人と保護者、先生、見学、取材、スタッフなど総勢100人が参加。東京の亜熱帯区と呼ばれる八丈島から来てくれた浜のかあさんが、八丈島の海やとれる魚について教えてくれました。トビウオ、ムロアジ、ナメモンガラにカツオが教室に並ぶと、子どもたちは大歓声で迎えました。4年生にとっては初めての魚さばき体験でしたが、浜のかあさんがていねいに教えてくれたので、みんなで協力して「カツオとトビウオのお刺身」「ムロアジとナメモンガラの塩焼き」「ムロブシごはん」ができあがりました。そして「くさや」の一皿も！強烈なおいに圧倒されながら試食しました。

講師を務めてくださった皆さま

◎東京都の広い海に位置する八丈島から、3名の浜のかあさんが板橋第十小学校へおこしく下さいました。

やました み や こ

山下ミヤ子さん(八丈島漁業協同組合女性部・部長)、**田中博子さん**(八丈島漁業協同組合女性部・会計担当)

おくやま き く え

奥山喜久江さん(八丈島漁業協同組合女性部・事務局長)

たなか ひろ こ

◎応援団のみなさまも、おこしく下さいました。

ながた まこと

永田 真さん(東京都総務局八丈支庁産業課水産係長)、**浅沼 晶さん**(八丈町産業課水産係)、

き た まさと

喜多正人さん(東京都信用漁業協同組合連合会専務理事)、**渡辺裕之さん**(東京都八丈支庁産業課水産係)

あおぬま かずみ

青沼和美さん(新島漁業協同組合式根島女性部・副部長)

あさぬま あきら

浅沼 晶さん(八丈町産業課水産係)、

わたなべ ひろゆき

渡辺裕之さん(東京都八丈支庁産業課水産係)

こどもたちの感想文から・・・「トビウオがあんなに飛ぶなんて！びっくりです」

(4年生)

- ◎さばきかたを教えてくださいありがとうございました。最初はむずかしそうで、ぼくはできないと思っていました。やってみたら楽しかったです。(小島 欽大)
- ◎トビウオの羽があんなに大きくて、とうめいだったのでびっくりしました。これからは海を大切にしたいです。(五十嵐 優)
- ◎ぼくはトビウオを食べるのは初めてだったので、いい勉強になりました。思った以上においしかったです。(堀ノ内 啓貴)
- ◎私はトビウオがあんなに飛ぶなんて知りませんでした。そして魚をとることはたいへんなのだと思いました。(野沢 百加)
- ◎初めて魚を切りました。心ぞうと内ぞうも初めて見ました。さわってみたらゼリーみたいな感じがしました。くさはすごくくさかったです。ムロブシごはんはすごくおいしかったです。来てくれて本当にありがとうございました。(伊藤 龍河)
- ◎海の授業、楽しかったです。私はトビウオが本当にとぶのかなと思っていたけれど、(映像を見て)400メートルもとぶのにびっくりしました。さばくときに、うろこをとるのがいちばん、おもしろかったです。(佐々木 日奈多)
- ◎ナメモンガラの皮はかたくて、えんぴつけずりになるときいて、びっくりしました。わたしが一番おいしいとおもったのは、ムロブシごはんです。おいしいものをつくってくれて、ありがとうございました。(恩田 優美)
- ◎トビウオの目のレンズを見ることができてよかったと思いました。(有安 シーア)
- ◎ぼくはトビウオの味が好きでした。映像ではじめて船に乗っている人が魚を釣るところを見ました。(岡本 祐河)
- ◎すごくトビウオのしっぽがかたくてびっくりしました。(蓮見 嘉崇)
- ◎トビウオが一日だけで1万びきもとれるなんて、知りませんでした。(下根 弘楊)
- ◎トビウオが食べられると初めて知りました。カツオの心ぞうって小さいんですね。くさや、おいしかったです。(中村 七海)
- ◎浜のかあさんたちがやさしくていねいに教えてくれたので、トビウオをさばけました。そしてトビウオが400メートルも飛ぶことを初めて知りました。浜のかあさんが来ていなかったら、ずっと知らないままだったかもしれません。(田尻 和恵)
- ◎八丈島から板橋区へ、魚のことを教えてくれるために来てくれてありがとうございました。トビウオは1回で400メートルも飛んでいるのがすごいと思いました。(小谷 松岳)
- ◎これからは。家でお母さんの手伝いでお魚をさばこうと思います。(前川 奏一郎)
- ◎これからも、魚や命の大切さをどんどん広げていってください。(岡野 ころこ)
- ◎日本は世界で6番目の海を持っている、とか、ナメモンガラの皮で昔はえんぴつをけずった、などいろいろなことを知りました。こんなに八丈島の話しを聞くと、八丈島へ行きたくなりました。(曾川 紫乃)



▲トビウオとカツオのお刺身。ムロブシごはん



▲おいしいよ！とこどもたち



▲くさや。においはスゴイけど味はとってもおいしいと人気

THE YOMIURI SHIMBUN

読者新聞

2011年11月22日

11月10日 水曜日

魚の調理に挑戦 台東の小学生



台丁でカレーの口コ
味に挑戦する児童

魚の調理を通じて漁業な
どについて学ぶ授業が、
日、台東区宮田小（上野
）で行われ、久々漁業
（福島のいわし）の関係
者も在野人に日本の海
の豊かさを伝えた。

同漁港の女性たちが日本
を代表して、出っかき魚やカ
レイの調理体験などを作
った。

同漁港の女性たちが日本
を代表して、出っかき魚やカ
レイの調理体験などを作
った。

とめたい魚もあった。調理
も初めてで力加減が難しか
った」と話していた。

「海のくま・日本を学ば
う」と題した今回の授業
を主催したのは漁業や教育
に携わる女性で作る団体
「ウーマンズ・フォー・サステイナブル・フィッシング」。

（白石エリ子代表）。輸入
品に頼られて売場には日本
産の漁獲の姿を消費者に
伝えるべく、白石代表らが
立ち上げた。

白石代表は、海産物に
関心をもち、食育を推進し
、魚を大切に食べる気持ちを
持つてほしい」と話して
いた。

都内小学校で「海と魚」の食育授業

フウマンズ 八丈島の漁師のかあさん。講師に
フウマンズ



「ウーマンズ・フォー・サステイナブル・フィッシング」の代表、白石エリ子さんが、都内小学校で「海と魚」の食育授業を行いました。白石さんは、八丈島の漁師のかあさんとして、子どもたちに海の豊かさを伝え、魚を大切に食べる気持ちを育てたいと、この授業を企画しました。



「海のくま・日本を学ばう」と題した今回の授業を主催したのは漁業や教育に携わる女性で作る団体「ウーマンズ・フォー・サステイナブル・フィッシング」。

水産タイムズ

THE SUISAN TIMES

http://www.suisan-times.jp

2011年（平成23年）

2月28日（月）

第4343号

毎週月曜日発行