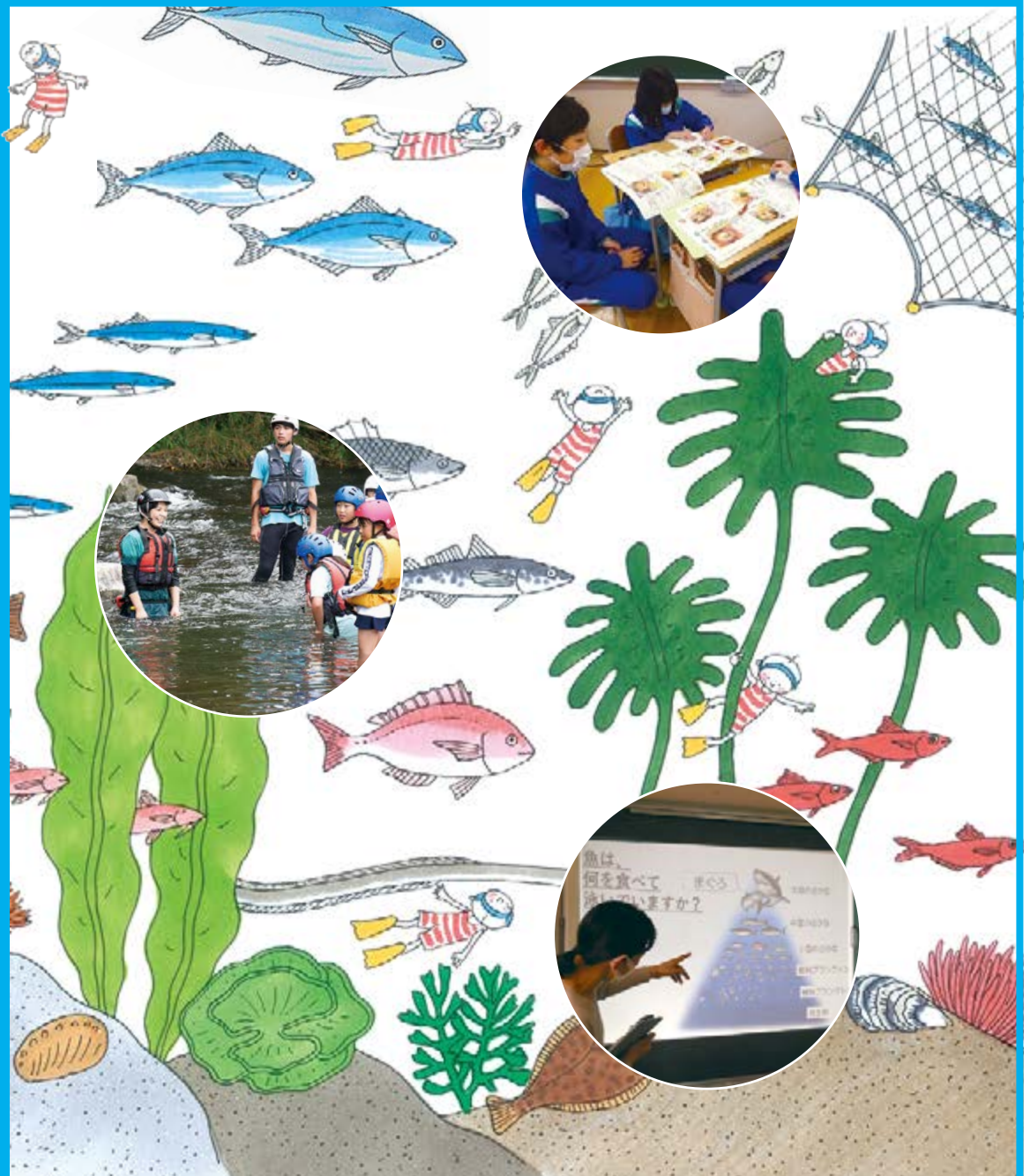


「さかな丸ごと食育」ニュースレター

2021年3月31日発行

No. 14



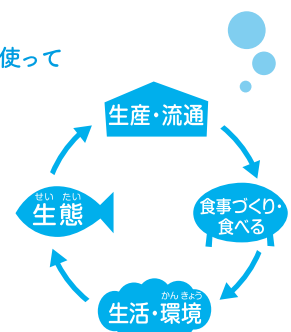
リレーメッセージ 第14回

- P2 「さかな丸ごと食育」の実践への誘いとして
海や魚と出会い、対話することから：乳幼児期に大切にしたいこと 森 眞理

実践のわ

- P4 漁業のまち・重茂を誇りに思う気持ちを確認なものに
「秋サケ丸ごと探検ノート」を使ったふるさと学習
… 岩手県宮古市
- P6 魚を身近に感じ感謝の気持ちを持つ
「あいち一色うなぎ丸ごと探検ノート」と「さかな丸ごと探検ノート」を使って
… 愛知県瀬戸市
- P8 魚を育む川の環境を守りたい
“自分で感じて判断する”川遊びを伝える
… 栃木県那須郡那珂川町

- P12 丸ごと「豊海おさかなミュージアム」





「さかな丸ごと食育」の実践への誘いとして 海や魚と出会い、対話することから： 乳幼児期に大切にしたいこと

森 眞理

▶ はじめに： 「環境をとおして行う」 幼児期の教育・保育

「環境をとおして行う」ことが、日本の現行の保育（注：保育は「養護と教育の一体化」であり、本稿では、幼児教育も含めて保育を使用します）の特徴です。環境とは、直接的・間接的に子どもの生活を取り巻く全て、すなわちヒト・モノ・コトであり、家庭、地域をはじめ、社会や世界、そして自然といった森羅万象であります。こうした環境のあり方が、幼な子の健全な心身の発達を支え、最善の利益を保障することになるようにと、直接的・間接的に保育に携わる一人ひとりが心得て生活することが必須でありましょう。

と同時に、この「環境をとおして行う」という一文には、子どもを「与えられる」「教えられる」「させられる」といった受け身の存在としてとらえるのではなく、「人は生れながらにして、自ら育つ力、周囲の環境に能動的に働きかけようとする力を持っています」¹⁾(2019年)として、子どもが環境に働きかける主体的な存

在である、という意味も含んでいます。すなわち、保育に大切なのは、子どもがヒト・コト・モノ（環境）に出会い、主体的に関わりあえる機会（生活）を豊かに構成することなのです。

前書きが長くなりました。今回、ニュースレターに執筆するお話をいただいたとき、思い浮かんだのが、日本の幼児教育・保育の礎を創られた倉橋惣三の『育ての心』です。

倉橋は、子どもと共に探究することに価値をおき、保育は教え込むものではなく「生活を生活で生活へ」と、やってみることや失敗することに子どもの精神の発達がある、と日々の体験の充実の重要性を説いたのです。「さかな丸ごと食育」実践を考える際、まず、乳幼児が魚にじっくり出会うこと、魚が生息する世界にいていねいに出会い関わることの大切さを読者のお一人おひとりと分かち合いたい、と思わずにはられませんでした。

そして、そうした思いを持って保育していってほしい園があることをここで

紹介し、生涯をとおしての「さかな丸ごと食育」実践の旅立ちになれば、との思いで記していきたいと思えます。

▶ SDGs と幼児教育・保育

SDGs (Sustainable Development Goals: 持続可能な開発目標) のロゴや言葉が、ここ数年、新聞をはじめメディアでも取り上げられることが多くなってきました。19～20世紀にかけて、経済・産業の発展のために地球の自然は破壊され、戦争や紛争や植民地化政策といったことから、ヒト・モノ・コトの分断化がすすみました。こうしたままでは、地球破壊が目に見えてきたというわけです。

そうした背景により、SDGs は2015年9月、国連サミットで討議され、加盟国の全会一致で採択されました。「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された2030年までに、持続可能でよりよい世界をめざす国際目標がSDGsです。17のゴール(目標)と169のターゲット(具体目標)で構成されており(図1)³⁾、その根底には「誰一人として取り残さない(leave no one behind)」⁴⁾ 決意が誓われています。そして、5つのP(People: 人間, Prosperity: 豊かさ, Planet: 地球, Partnership: パートナースhip, Peace: 平和)(図2)⁴⁾ という柱の視点からとらえることが推奨されています。

SDGsの目標14は『海の豊かさを守ろう』です。その骨子には「持続可能な開発のために海洋と海洋資源を持続可能



図1 SDGs 17の開発目標

な開発に向けて保全し、持続可能な形で利用する」とあります。具体的目標(ターゲット)が10項目あり、海洋のゴミや汚染の防止や削減、海洋および沿岸の生態系の回復のための取り組みを行い、健全で生産的な海洋を実現することが掲げられています。

こうしたことを考え実践することは、幼児には難しいことでしょうか？ いいえ、幼児は当事者として携われる知性、想像性と創造性を持ち合わせています。何よりも、幼児の生活に直接に関係することでもあるからです。

神奈川県鎌倉市のハリス記念鎌倉幼稚園では、SDGs宣言を行い、17の目標の中で重点的に5つの目標に焦点化して、努力することを宣言しています。5つの目標のうちの一つが目標14です。同園のホームページ⁵⁾には、以下のように記されています。

ゴール14：海の豊かさを守ろう

- 環境問題に関心を持ち、プラスチックフリーをめざします。
- 海辺に出かけたときには、ゴミやガラスを拾います。



図2 5つのP：キーワード

同園のホームページを読むと、ここに至った経緯が記されています。

私たちハリス記念鎌倉幼稚園は、SDGs宣言を行います。きっかけは、昨年(2018年)鎌倉由比ガ浜に打ち上げられたクジラの子供です。まだお乳しか飲んでいないはずのクジラの胃の中から、プラスチックが出てきたことに衝撃を受けると共に、子どもを育てる者として、深く考えさせられました。「幼稚園としてできることはないか」。保護者と共に話し合った結果、今年のバザーテーマを「プラスチックフリー できることから始めよう」を掲げ、幼稚園、保護者、子どもたちと協力してこの課題解決のために挑戦していくことになりました。

クジラは哺乳類ですので、魚とは一線を画すかもしれません。しかし、海に住む生きものには変わりありません。海や海に生息する生きものへの尊重、畏敬の念を持って生活することは、子ども自身が食する魚の命への思いを育み、食の安

全性に対する意識を抱くことにも関係することです。「さかな丸ごと食育」への思いを馳せることは今、スタートできることですね。

▶ 海と出会い・対話するプロジェクト： 沖縄県やまびこ保育園の 実践から

沖縄の北部、名護市のやまびこ保育園は、保育士はじめ、職員全員が子ども一人ひとりの興味・関心に聴き入り、子どもの何気ない問いや、不思議に感じることから保育を展開することを大切に実践しています。

2019年、同園では8か月間かけて、5歳児ライオン組の22人が、園から沖縄美ら海水族館まで(約20km)の清掃活動を行ったのです。日頃から「身近な公共施設や地域の方とたくさんつながりを持ってほしい」「公共施設をきれいにする心を育ててほしい」と保育者は願っていました。近隣の公園に出かけると、予想以上のゴミの多さとその種類の多様性に驚き、悲しむ子どもたちから「もっとゴミ集めをしよう」の声が上がり、何度も会議を経て、海岸線を歩く

自ら育つものを育てようとする心。それが育ての心である。世にこんなに楽しい心があろうか。それは明るい世界である。温かい世界である。

育つものと育てるものとが、互いの結びつきに於いて相楽しんでいる心である。

(『育ての心』1976年)²⁾

■ 沖縄県やまびこ保育園のクリーン活動プロジェクト



クリーン活動プロジェクトのドキュメンテーション。



自然豊かな沖縄の海……、でも砂浜にはたくさんのゴミ。



ペットボトル、多いね。



歩いた道のりの画像つき地図。

地図を作り実践に至りました。

青い海や空、豊かな沖縄の自然を慈しむ一方、砂浜にビン、缶やペットボトル(特にペットボトルが多かった)が落ちていることに嘆き、「海を汚したらいけない

よ」と自発的な言葉が表れ、海や海に生息する生きものへの意識が高まっていったのです。歩く子どもたちの姿に地域の人たちからの応援もあり、最終日は保護者と共に歩き、ゴールの美ら海水族館では、海や海の生きものについてのレクチャーを受けました。そこでは、ゴミ

を捨てないこととゴミを拾うことで助かる命があることを学んだのです。

子どもも大人も自分事として魚や海に生息する命への責任を体験的に学ぶことが、「さかな丸ごと食育」につながる

体験的学びでありましょう。

▶ 魚と出会い・対話する生活：静岡県えじり保育園の実践から

静岡県静岡市、清水港に近いえじり保育園の子どもにとって、魚(特にマグロ)は身近な存在です。また、お茶の産地でもある静岡という地の利を活かして、同園では、漁港を訪れてお話を伺ったり、お茶屋さんでお茶試飲体験、園での蕎麦打ち体験等、地域の食との関係性を大切に保育展開しています。

その根底にあるのが、法人の理念である「信・望・愛」を基にした、子どもと保護者が共に「今、『ここにある』生活を豊かに生きること」です。同園の特徴

は、子どもの想像性と創造性を豊かにする生活・アート空間としてのアトリエがあることです。アトリエでは、保育士でもあるアトリエリスタ(芸術士)と子どもが興味を持っていることをさまざまな素材を用いて、描画や木工をとおして表現しています。

数年間にわたり活動している主題が「魚」です。この背景には、アトリエリスタの三浦先生が大の魚好きで、海洋研究者で釣りの名手でおられることも影響があるのでしょう。しかし、魚について教え込むことなく、子どもと共に研究する、実験する、表現する、という姿勢でアトリエを展開しているのです。子どもは一人ひとり、自分のペースで魚の実態と魚のファンタジー(空想物語)を、さまざまなかたちで表現しています。

魚の種類を丸暗記させたり、栄養を保育者から一方的に教え込むのではなく、えじり保育園では、子どもと共に探究することが、魚への愛着や尊重を育み、魚を食する大切さと感謝の心を育てているのです。

▶ 終わりに：幼児期の体験を豊かに

本稿では、「さかな丸ごと食育」の実践への誘いとして、乳幼児が海や魚と出会い、対話することから、魚を好きな人になってほしいとの願いも含めて記してきました。その根底には、私自身の原体験があります。ここで少し語らせていただくことにします。

私の「さかな丸ごと食育」の原体験である魚との出会いと対話は、魚屋さん「ご用聞き(すなわち、注文取り)」でした。かれこれ50数年前、昭和時代の幼児期のことですので、記憶の詳細が定かではないことを免じていただき、記憶をさかのぼることにします。

東京・新宿の自宅に、毎日だったでしょうか、魚屋のお兄さん(との記憶です)から、墨(ペン?)で経木に記されているお品書きを受け取るのが楽しみでした。魚の名前を読めませんから、お兄さんに、今日は何の魚かな? とワクワク感を抱いて、「これは?」「それは?」と聞いていたことが懐かしく蘇ります。母に、いかにも自分でお品書きを読めるかのごとくその日の魚を伝え、なんと

言えぬ達成感を覚えていました。旬の魚を知ることの面白さや、今日はこの魚、と注文を自分で決めた!との満足感や躍動感を持ち、魚の目や骨まできれいに食べたことが記憶にあります。

「魚はからだによいから食べなさい!」「きれいに食べなさい!」と言われるよりも、魚屋さんのお兄さんが持参する経木から魚との出会いや対話があり、魚好きになった経緯がある、と今でも自負しています。

「さかな丸ごと食育」への出会いは、まず魚が生息する海や川、魚との関わりの体験、すなわち乳幼児期の原体験がカギであると思えるのです。時には魚を食べていて骨が喉に刺さったり、魚を触ろうとして噛まれたりということもあるかもしれません。しかし、魚の神秘性、美しさ、たくましさ、知性に会ってほしいものです。日々の生活の中で、探究心を持ち豊かに魚に出会える環境づくりを、今と未来を創造する子どもたちへの責任と使命として、携わっていきたいと思います。

[謝辞]
掲載を快諾してくださったやまびこ保育園、えじり保育園に感謝申し上げます。

■ 静岡県えじり保育園のアトリエ



アトリエで木工の魚製作に挑むA君。



じっくり観察しつつ、描く。



魚図鑑に釘づけ。



アトリエ前の廊下は魚博物館。

【参考文献】

- 1) 一般社団法人保育教諭養成課程研究会「幼児一人一人が未来の創り手に - 幼児教育Q & A -」2019年度文部科学省委託研究 幼児教育の教育課題に対応した指導方法充実調査研究 2019年
- 2) 倉橋惣三「育ての心」フレーベル館 1976年
- 3) 日本ユニセフ協会 ホームページ最終閲覧2021年3月7日 <https://www.unicef.or.jp/sdgs/target.html>
- 4) Edu Townわたしたちが創る未来ホームページ 最終閲覧2021年3月7日 <https://sdgs.edutown.jp/info/five-p.html>
- 5) ハリス記念鎌倉幼稚園ホームページ 最終閲覧2021年3月7日 <https://harris.ed.jp/>

森 眞理 (もり まり)

神戸親和女子大学 発達教育学部 教授。コロンビア大学教育大学院にて教育学博士号(E d.D.)取得。日米の幼稚園教諭・園長として勤務した。保育者養成、保育者現職研修、世界幼児比較教育に従事。OMEP(世界幼児教育機構)日本委員会理事。「さかな丸ごと食育」研究「さかな・乳幼児の食事・食を営む力や生きる力の形成・環境のかかわり」に関する食生態学的研究 研究分担者。

おもえ 漁業のまち・重茂を誇りに思う 気持ちを確かなものに

「秋サケ丸ごと探検ノート」を使ったふるさと学習

実践者：中島久仁子 (宮古市立重茂小学校 3・4学年 担任)
 沢里舞帆 (宮古市立重茂小学校 栄養教諭)
 浅沼美由希 (岩手県立大学盛岡短期大学部 専任講師)

岩手県 宮古市

宮古市立重茂小学校(坂下正義校長、児童数61名)は、JR山田線・三陸鉄道リアス線の宮古駅からバスで1時間弱、三陸沿岸の重茂半島にあります(p12参照)。児童の家庭のほとんどが漁業や水産加工業に携わり、海や魚がごくごく身近で生活と直結している地域です。

2020年11月11日と19日に、この重

茂小学校で「ふるさと」について探求する3・4年生の総合的な学習「鮭の探検隊」が行われました(3年生8名・4年生8名、複式学級)。その中のサケの生態や自分が食べたいサケ料理を考える学習で、「秋サケ丸ごと探検ノート」が活用されました。

この授業を行った沢里舞帆さん(宮古市立重茂小学校 栄養教諭)と、「秋サケ丸ごと探検ノート」の著者の一人である浅沼美由希さん(岩手県立大学盛岡短期大学部 専任講師・「さかな丸ごと食育」養成講師)にお話を伺いました。新型コロナウイルス感染予防のため、オンラインによる取材です。

秋サケのふるさと学習で「秋サケ丸ごと探検ノート」を活用
 総合的な学習「鮭の探検隊」では、3



狭い湾や入り江が複雑に入り組んだリアス式海岸にある重茂地区。引用：重茂漁業協同組合HP



秋サケが育つまで～川と海での育ちの循環(「秋サケ丸ごと探検ノート」p4～5)。

年生の2学期から3学期にかけて、サケの卵と稚魚の飼育や観察をし、4年生の4月半ばに、重茂漁業協同組合の方に教わりながら、重茂川で自分たちの育てた稚魚の放流を行うそうです。「地域で獲れるサケの生育について詳しく学習し、サケと自分たちの住む地域や暮らしとの関わりについて考えます。また、成長したサケをおいしく食べるにはどうしたらよいかを考え、自分が食べてみたい料理を発表します。この学習は、6年生での新巻鮭づくりに続いていきます」と沢里さん。

「秋サケ丸ごと探検ノート」は「鮭の探検隊」の学習のときに、地域にある水産科学館で館長さんからお話を聞いて情報収集した後や、人工ふ化施設でのサケの採卵・受精の体験学習後に、「サケの一生について学ぼう」というサケの生態を探る中で、その振り返りに役に立ったといいます。「実際にサケのふ化を体験した後だったので、『秋サケ丸ごと探検ノート』のp4～5で振り返り、子どもたちのサケへの理解が深まったと思います。また、写真が豊富でわかりやすいことも、よかったのではないのでしょうか。」

自分が食べたいサケ料理を発表

11月11日はサケの日です。「鮭」という字が、十一を2つ重ねたつくりになっていることが理由だそうです。もちろんこの日の給食はサケ料理。コッペパン、サケのピカタ、わかめサラダ、コーンスープ、牛乳です。



11月11日鮭の日の給食。コッペパン、サケのピカタ、わかめサラダ、コーンスープ、牛乳。



「宮古のさけレシピ」。給食に出るメニューにはマークがついている。

給食に出るサケ料理などを掲載した「宮古のさけレシピ」や「秋サケ丸ごと探検ノート」(p13～15)を使って、自分たちが生育したサケをどのように消費したらよいかを考え、自分が食べたい料理を考え紹介する授業も行われました。食べたい料理は、サケのおにぎり、サケのマヨネーズ焼き、コンソメサケポテト、サケグラタンの4品が同率1位。授業を参観していた浅沼さんは、「実はサケが嫌いだ」という児童の発言にびっくりしたと言います。「自分はサケが嫌いだけど、好きな料理に変化させたら食べられるんじゃないか。サケは嫌いだけどフライは好きだから、サケのフライにしたらおいしくなるのでは、と小学校3年生なのに大人顔負けの発言でした。」

宮古にとってサケは一番なんだ！

3・4年生16名中12名の家庭が、漁業や水産加工業に携わっているそうです。「秋サケは、家族が獲ってきたものを日常的に食べていると思います。シーズンには、ウニやアワビを朝食で食べてきた、なんて話も聞きます。わかめや昆布などは、学校の職員にもわけてくださることもありますよ」と沢里さん。

「宮古になぜサケが必要なのか？」という質問に、子どもたちからは、「宮古市民が普段から食べる魚だから」「昔から漁師が育ててきたものだから」「宮古の名物だから」等が出たそうです。そして一番

印象に残ったこととして浅沼さんが挙げたのは、「宮古にとってサケが一番なんだ」という発言です。「子どもたちが、宮古(重茂)はサケのまちであることをよく理解していること、そして宮古をとっても誇りに思っていることにとっても感心しました。普段からサケの生産などが身近にあるからでしょう。将来、重茂地区を含め宮古を担っていく人材になってほしいと強く思いました。」

「大人になってからではなく、子ども時代に自分の地域を誇りに思えることがすごいと思います。朝、漁を手伝ってから登校する子もいますし、漁師を継ぐんだという子も多いですよ。ふるさとを思う素直な気持ちを育てていきたい。重茂の大切な資源であるサケや海を守るために、自分たちにできることは何かを考えたり、実践する活動を今後も行っていきます」と沢里さん。重茂小学校に行くと、サケや新巻鮭づくりの絵などが掲示されており、学校全体で水産業の学習に取り組んでいる様子うかがえるそうです。

岩手らしい魚、秋サケ

2011年の東日本大震災、そして近年多発している台風の影響で、サケの漁獲量が減っているそうです。これだけではなく、地球温暖化が影響しているのではないとも言われています(p12参照)。



知ってる？ 岩手の秋サケ料理(「秋サケ丸ごと探検ノート」p13)。



「宮古のさけレシピ」と「秋サケ丸ごと探検ノート」を見ながら食べたいサケ料理を考える。



「秋サケ丸ごと探検ノート」p4～5が映し出された画面を見ながら、体験学習を振り返る。

(取材：越智直実)

魚を身近に感じ 感謝の気持ちを持つ

「あいち一色うなぎ丸ごと探検ノート」と「さかな丸ごと探検ノート」を使って

実践者：前野あゆみ
(瀬戸市立幡山西小学校 栄養教諭)



瀬戸焼の生産地として知られる瀬戸市。名古屋市から北東に約18km、尾張地方の東の隅に位置します。その瀬戸市にある瀬戸市立幡山西小学校(藤戸 環校長、児童数529名)4年生の2クラス(77名)で、学級活動「魚のひみつを知ろう」が行われました。その際、「あいち一色うなぎ丸ごと探検ノート」と「さかな丸ごと探検ノート」が活用されたと聞いて、クラス担任の先生と共に授業を行った前野あゆみさん(幡山西小学校 栄養教諭・「さかな丸ごと食育」養成講師)にお話を伺いました。新型コロナウイルス感染防止のため、オンラインによる取材です。



前野あゆみさん(瀬戸市立幡山西小学校 栄養教諭・「さかな丸ごと食育」養成講師)。自分が栄養のことを学んで家族の役に立ちたい、という思いが出发点。



給食に出たうなぎの献立。ごはん、愛知県産うなぎ丼の具、レンコンのきんぴら、さわにわん、牛乳。

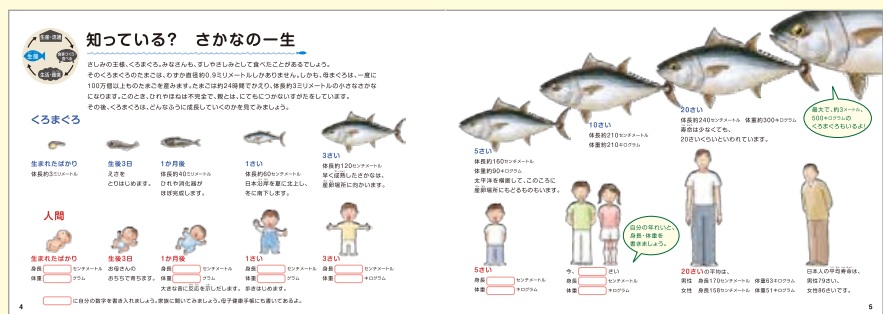
普段は提供されない「うなぎ」が給食に

「瀬戸市は海がないので、魚を身近に感じる機会が少なく、給食に魚が出ると何という名前かは知らず、『魚』と呼ぶ子もいます。今回はコロナで消費量が減っている愛知県の特産物であるうなぎを、県の農業水産局が無償で学校給食に提供してくださったのを機に(水産庁 水産物販売促進緊急対策事業)、魚やうなぎの生態・栄養について、社会科や国語科と関連させながら取り上げました」と前野さん。授業のはじめに、前日の給食が何だったかを尋ねたところ、ほぼ全員が「うなぎ」と答えたと言います。しかし、給食のときの反応は意外なものでした。「給食のとき、不思議な顔をしている子がいたので声をかけたら、うなぎはじめて食べた、と言っていました。ほとんどの家庭では、めったに食卓に出ない珍しい魚だと思います。おいしいと言っていたのは半分くらいで、苦手という子が思

たより多かった。食べ慣れていないからでしょうか。瀬戸市のスーパーマーケットで国産のうなぎは置いているようですが、地元の愛知県西尾市一色産のものはあまり見かけないとのこと。うなぎが愛知県の特産品といっても、内陸の瀬戸市ではピンとこないのかもしれませんが。

マグロの成長を知り 魚に親しみを感じる

うなぎをきっかけに魚に興味を持ち、話を聞いたり考えたりすることをねらって、「さかな丸ごと探検ノート」p4~5の「知っている? さかなの一生」を使って、マグロの成長について学習しました。「マグロは生まれたときは3ミリだけど、10年で2メートルにもなる。卵を100万粒ほど産む。エラが上手に動かないので、口を半開きにしてずっと泳ぎ続けることなど、パワーポイントを使って黒板に大きく映して話しました。この話を子どもたちが本当に真剣に聞いてくれたのです」と前野さん。子どもたちのワークシートには、「マグロが大型だったことを、はじめて知りました」「マグロの卵は0.9ミリなのが、小さすぎてびっくりしました」「魚は子どもなのに自分でえさを探したりしているのに、人間は子どもでもえさを探さなくていいので、少し魚がかわいそう」などの感想が書かれていました。また、「さかな丸ごと探検ノート」p7の食物連鎖については、「魚は全部『弱肉強食』と言うけれど、人間は『弱肉強食』が



知っている? さかなの一生(「さかな丸ごと探検ノート」p4~5)。



「あいち一色うなぎ丸ごと探検ノート」の表紙。



うなぎの養殖の工夫や栄養パワーをわかりやすく説明。

ないし、食べ物がなくてダメだから食べるけど、絶対にしないことは、食べ物を粗末にしないこと」なんていう感想もありました。子どもたちの心に響いた授業だったのでしょうか。新鮮な驚きと素直な気持ちが表れている文章に、思わず笑みがこぼれます。

うなぎの生態と特徴的な栄養素

授業はまた、うなぎに戻ります。うなぎの絵パネルを見せ、もう一度、給食のうなぎ料理を振り返ります。そして「あいち一色うなぎ丸ごと探検ノート」を配布して、うなぎの成長過程や養殖の工夫などを学びました。

「うなぎはマリアナ海溝あたりで生まれ、1日半ほどで卵がかえり、大きくなりながらえさを求めて移動し、黒潮に乗って日本に近づく。その際、からだの形を変えながら細くなるということなどを、表紙の絵を見て確認しながら話しました。『あいち一色うなぎ丸ごと探検ノート』は、人間ではなくうなぎが中心に書かれているため、うなぎの視点で学べる点がとてもよいと思います。写真やイラストもたくさん載っているので、子どもたちは興味深く学習に取り組むことができました。

ワークシートを見ると、「うなぎは、いろいろ移動をして、がんばっているんだなと思いました。『しらすうなぎ』という時期があったことに、びっくりしました。不思議が多いことをはじめて知りま

した」などが書かれていました。さらに、うなぎには特徴的な栄養素・ビタミンAがあることを確認します。「あいち一色うなぎ丸ごと探検ノート」には、たんぱく質・エネルギー・脂質・ビタミンAが、サケやサバ、牛肉などとの比較で、うなぎの栄養パワーが記載されています。

「子どもたちからは、『はじめて知った。これからうなぎを食べようと思う』『私たちが成長するために必要なビタミンをくれてありがとう、という気持ちです』『うなぎには栄養がたくさんあって、とてもいい魚だと思った。これからもうなぎを大切に食べたい』など、驚きと感謝の声が多く上がりました。海のない瀬戸市でも、給食に愛知県の魚が出て、それを教材に授業をすることで、子どもたちは興味を持つことがよくわかりました。自分の食べた魚が、こういう風に育ったんだ、育てられたんだ、ということが身近に感じられたのではないのでしょうか」と前野さんは言います。

食べることは生きること 食べものへの感謝を

前野さんは、大学では経営学を学びましたが、家族の病気をきっかけに健康と食の大切さを痛感し、専門学校に入り直して栄養教諭になったそうです。「食べることは生きること」に直結しています。自分のからだをつくっているのは食べ物であり、食べることをとおして人間が自然とつながっていることを伝えることがで



「あいち一色うなぎ丸ごと探検ノート」を見ながら先生の話聞く。

きる。生きていく上で根本的な教育が食育だと考えています。瀬戸市は近くに海や川がない地域のため、生きた魚を間近で見ることや魚の生態を知る機会がなかなかありません。しかし、周りを海で囲まれている日本では魚がたくさん獲れます。子どもたちに魚について知ってもらうことで、感謝の気持ちや食文化、環境問題などいろいろな教育につなげていけると感じています。

実際に現地に行くことができず、オンラインでの取材でしたが、前野さんのお話や子どもたちのワークシートから、子どもたちが魚に親しみを持ち、素直に感謝の気持ちを表していることがわかりました。また、前野さんは詰め込みすぎだったかもしれない、とおっしゃっていましたが、「さかな丸ごと探検ノート」だけでなく、その地域版である「あいち一色うなぎ丸ごと探検ノート」の両方を使うことのよさもわかりました。その地域の特徴をいかした地域版が、さらに活用されていくことを願っています。

(取材: 越智直実)

魚を育む川の環境を守りたい “自分で感じて判断する” 川遊びを伝える

実践者：佐々木 慎一
(栃木県立馬頭高等学校水産科 教諭)

栃木県
那須郡
那珂川町



助かる確率も高くなります。僕なんて25メートル泳ぐのがやっと。でも川だったら、100メートル流されても平気です(笑)。

正しい川での流れ方をお聞きしました。「まず、仰向けになって下流側に足を向けて浮きます。ライフジャケットを着ていると自然に浮くので、両手でバランスを取るようにします。足は水面近くまで上げ、障害物は足でよけます。足がダメでも障害物に当たるのはお尻なので危なくありません。下流では大人が待っている、いつかは大人のところに流れ着きます。バックアップ体制を十分に整え、あとは自由に遊ばせます。『僕は泳げるから川なんて怖くない』みたいなことを言う子が必ずいますが、実際に川に入り、足の着かない場所で流されると不安になるようです。活動中はすごく楽しく遊んでいるのですが、川は楽しい場所というだけではなく、怖い場所であるということも認識するようになります」。

子どもたちが川で遊ばない 釣り人も減少

自然体験活動・ネイチャークラブで川遊びを伝えている佐々木さんですが、子どもたちの川離れはどんどんすすんでいると言います。「せっかく田舎に暮らしていてよい川があるのに、その環境の中で遊ばないのは非常にもったいないと思っています。経験がなければ、地元のよさもわからない。都会的な暮らしができないただの不便なところになってしまいます。流れるプールがなくても川があります。ゲームセンターがなくても川があります。しかし、学校や家庭では、危ないからと川遊びをさせない人が多いですね」。

そしてさらに、釣り人の減少も、川離れの大きな原因の一つだと訴えます。

「釣り人の減少については、河川環境の悪化が大きい。初心者を川に

て、馬頭高校水産科の生徒がボランティアスタッフとして各班に入り、小学生の活動をサポートするそうです。

午前中は、馬頭高校で安全講習を受けた後、水産科の実習池で池の水をすべて抜き、生き物観察を行いました。さらに午後には、那珂川の支流である武茂川で、ライフジャケットを着用して川での流れ方やスローロープという救助用のロープの使い方などを学びました。

「川の水って思った以上に冷たいものです。川遊びをしたことがないと、水の冷たさや流れの速さはわかりません。夏なのですぐに回復しますが、からだ冷えて震えている子もいました。また、普段では絶対に飛び降りない3.5メートルくらいの高さの崖から、飛び込みもします」と佐々木さん。「川の事故は、いったん沈んで見失ってしまうと、もぐって捕まえるまでの時間的ロスが大きいので、心肺停止で見つかったなんてことが多いです。逆に、浮いていればいつかは浅瀬や、足がとどく場所にたどり着く。

「内水面漁業」という言葉をご存知でしょうか。河川や湖沼における漁業のことをそう呼ぶのだそうです。日本の一級河川と二級河川の総延長は、海岸線の長さの3.5倍にもなり、そのため海だけではなく川の水産資源も、漁業や釣りなどによりその恵みを楽しむことができる、ということです。川の恵みが豊かな那珂川町には、淡水魚の専門的な教育を行う水産科を有する馬頭高校があります。

その馬頭高校が那珂川町とタッグを組み、川の安全・危険や流れ方などを学ぶ夏の自然体験活動・ネイチャークラブを行っている聞き、14年以上にわたってこの活動を支えている佐々木慎一さん(栃木県立馬頭高校水産科 教諭)にお話を伺いました。新型コロナウイルス感染予防のため、オンラインによる取材です。

川は楽しいけど怖い場所であることを体験する

今年度のネイチャークラブは2020年8月8日に実施され、町内の小学校3~6年生33名が参加しました。2班にわかれ



佐々木慎一さん(栃木県立馬頭高等学校水産科 教諭)。那珂川町出身。水産大学卒業後、地元の高校教諭に。小さい頃は網とゴーグルを持って、川遊びにあけてくれた。田んぼの用水路に「ドジョウ受け」をかけ、お小遣いを稼いだこともある。



馬頭高校水産科の生徒が、小学生にライフジャケットを着せる。ライフジャケットがあれば、流されても大丈夫。



下流を向いて足を上げて流される小学生。ちょっと不安だけど面白そう。指導しているのは馬頭高校水産科の卒業生。



流れに乗ってとどろき流される。下流には大人が待っていて万全の体制。



2階のベランダより高いところから、思い切って飛び降りる。エイツ!

連れて行っても、必ず釣らせることが難しい状況になりました。初心者が“釣れて楽しいな”って思えなければ、釣り人口は増えないですね。はじめての釣りで“たくさん釣れた!”とか、“大物が釣れた!”という経験があれば、“また次もやりたい!”って気持ちになると思うんです。

つまり今は、コンスタントに釣れる環境がなく、簡単に釣れる魚がない。それだけ河川環境が悪化していると言うのです。

魚を育む環境を守る

佐々木さんの話は続きます。「昔、川魚は、本流から支流、支流から農業用水路、農業用水路から水田へと自由に行き来して暮らしていました。それが、治水や利水のために、川や水路がコンクリートで固められ、上流に上りたくても堰堤があって遡上できなくなったり、頑張っても泳いで流されちゃったり、魚の生活が困難になっています。生徒には授業で、川を人のからだに例えて教えています」。

人体に例えると本流が大きな血管で、

大きな血管(本流)だけがよくて、細い血管(支流)や毛細血管(農業用水路)がボロボロでは、健康にはなれない。支流や農業用水路まで水域全体で考えないと、河川環境はよくなりませんと説明するそうです。「器がよくなければ魚は増えないし、器から魚を捕りすぎれば親になる魚が少なくなり減ってしまう。本来、勝手に増えるはずのものも増えなくさせてしまっています。水産物が持続的に利用できる環境を整え、上手に管理できる日本になってほしいと願っています」。

人間が安全にしたつもりの 場所で大きな被害

お話を聞きながら一つの疑問が浮かびました。災害の多い日本で暮らしていくためには、治水は必要なことではないか、と。「もともと水に浸かるような土地には、田んぼしかありませんでした。それなのに、堤防をつくり、昔、人が住まなかったところに商業施設を建てたり、人が住むようになったのです。下手すると“川の中”に住んでいる人がたくさんいるということですね。人間が安全にしたつ

もりの場所で、大きな被害が起きているのです。その証拠に、江戸時代からある古い家はたいてい高台にあります。堤防をつくったら安全が保障される、というのは人間のおごりです。

2019年の台風19号では、馬頭高校がある地域でも大きな被害がありました。「授業でハザードマップを見せて検証したところ、水に浸かった場所はハザードマップとドンピシャに合っていました。ここに家を建てたら、生きているうちに1回は沈むよ、と生徒に言っています」と佐々木さん。

今回、佐々木さんのこのお話を聞いて、魚が住める川がある環境というのは、人間にとってもよい環境なのではないか、という当たり前のことに思い至りました。子どもの頃から川に親しみ、多くの釣り人に来てもらうことで、川が荒れないように環境を整える。そうしたことを続け、川を守っていかなければ、日本の内水面漁業はなくなってしまうのではないかと思います。

(取材：越智直実)



馬頭高校水産科で制作した「なかがわりバーマップ」。子どもたちが安全かつ楽しく川遊びができるよう、採集のポイントや川で活動する場合の決まり事など図を用いてわかりやすく掲載。

重茂地区の特徴と重茂漁業協同組合

石井 元 (おさかなミュージアム館長)

■ 三陸の純漁村、重茂

三陸沿岸はリアス式海岸としての認知度は高いのですが、重茂半島といっても漁業関係者はともかく、一般にはよく知られているとはいえない地域です。

重茂地区は、宮古湾を形成する形で外洋に突き出した本州最東端の小半島です。漁業従事世帯数約90%の純漁村地区となっています。沿岸から沖合にかけては親潮と黒潮が交錯する栄養塩が豊かな絶好の漁場環境で、重茂地区の人々の多くは漁業を生業として日々の生活を営んでいます。

■ 子孫に誇れる漁村を築くために

重茂漁業協同組合は1949年(昭和24年)7月23日に設立されました。戦後、漁協の初代組合長の西館善平さん(漁協の事務所がある高台に胸像がある)は、リーダーとして尽力を惜しみませんでした。大陸から引き揚げ組合長に就いた西館さんは、1に教育、2に定置網の自営、3に月給貯金を軸に新しい漁協づくりと人間の育成に取り組んだのです。「天恵戒驕(てんけいけいもう(天の恵みに感謝し驕ることを戒め不慮に備えよ)」というスローガンのもと、組合員は後述するさまざまな事業に取り組みながら発展してきました。

10年前の東日本大震災でも、当時の伊藤隆一組合長の指揮下でいち早く復旧に取り組み、その姿はメディアなどでも取り上げられました。組合員やその家族50名が死亡・行方不明、組合員403世帯のうち約2割の家屋が流失、また組合の加工場、ふ化場などおよそ50施設が被災しました。その中、特に「若い世代を重茂から流出・離反させてはならない」ということで中古サップ船(ウニ漁やアワビ漁に使う小型船で手漕ぎや船外機を動力としている)などを買い集め操業を再開しました。共同作業では、収穫物に関しては参加した組合員にその収益を公平に分配するとともに、女性組合員についても陸上作業をすることで1人前として分配したそうです。その際の合言葉は、1. 仲間意識 2. 相互扶助 3. 互譲の精神 4. 互恵の精神 5. 自らの努力、の5項目です。今なおこの合言葉は輝いているし、日常的にも一つの指針になり得る言葉だと思います。

■ 合成洗剤の追放運動

組合では、漁労活動以外に活動していることの一つに、海を守るための自然保護活動があります。

その中に合成洗剤の追放運動があります。昭和51(1976)年から合成洗剤を「売らない・買わない・使わない」の3ない運動をスタートさせました。こうした取り組みにより、重茂の石けん使用率は今でも高い割合で、この運動は現在まで連続と続いています。

その他にも、漁港・海岸清掃活動、広葉樹の植林活動といずれも豊かで美しい海を後世にまで残し、魚介類、海藻類などの天然資源を守り、育てるための活動なのです。

こうした活動の結果といえるのが、東日本大震災時のエピソードです。当時、東北地方には大津波が襲いましたが、重茂を襲った津波の色は青色だったのです。他の地域は海底のヘドロを含んだどす黒い色をした波だったので、重茂の人たちは自分たちの活動が実を結んだことを実感したそうです。

■ 深刻な水揚げ量の減少

漁協経営において重要な役割を担っていた自営定置網漁業では、主要魚種である秋サケの水揚げ量減少が深刻化しています。昭和50年代には岩手県下で5万~7万トンの水揚げ量ありましたが、平成に入って回帰率の低迷とともに急激に減少、平成20年には2万トンにまで落ち込み、ここ2年はさらに深刻化し2000トンに満たない量にとどまっています。「海の温暖化」もいわれており、また現場の漁師さんたちも「海が変わった」「潮が変わった」とよく話しています。

また、震災で壊滅的な被害を被ったアワビ、ウニは、その後徐々に回復傾向にありましたが、近年の気候変動(温暖化現象)により、餌となるワカメ、昆布の繁茂状況が悪く(磯焼け)なったことで、アワビ、ウニの生育(身入り)が悪くなってきていて、水揚げも減少してきているようです。

■ 海を守り、海の恵で生活し、子どもたちに伝えていく

漁協では、生産活動とともに加工製品づくりも主たる事業の一つです。例えばワカメは肉厚ワカメから茎ワカメ、きざみメカブ等。昆布も10種類ほど、ウニも6種類ほど、他にも秋サケから作られるイクラなどもあります。

中でも1月上旬から水揚げされる早採りワカメ(新芽の生ワカメ)は季節限定(1~2月の約1か月間)で、しゃぶしゃぶにして食べる新しい付加価値をつけ、新規需要を開拓した逸品とのことでした。

漁協を中心に重茂地区の人々は、自然環境と、そこから生み出される海産物を利用して生活を楽しんでいます。それは生活を維持するだけでなく、小さいうちから子どもたちも大人に混じって家業を手伝うなど、子どもも早くから社会生活に溶け込み生きた教育を受けています。まるで「さかな丸ごとと食育」を地で行っている地域ではないでしょうか。



引用：重茂漁業協同組合HP

■ 編集後記 寄稿、取材並びに写真提供にご協力いただきました森眞理氏、浅沼美由希氏、沢里舞帆氏、中島久仁子氏、前野あゆみ氏、佐々木慎一氏、石井元氏、宮古市立重茂小学校、瀬戸市立幡山西小学校、栃木県立馬頭高等学校、重茂漁業協同組合のご尽力に感謝申し上げます。(M)

[お詫びと訂正] ニュースレター13号のp2図2の文献番号が、3)ではなく4)でした。訂正してお詫びいたします。

発行

一般財団法人東京水産振興会

〒104-0055 東京都中央区豊海町5-1 豊海センタービル7階 tel: 03-3533-8111 fax: 03-3533-8116

<http://www.suisan-shinkou.or.jp/>

編集 OCHI NAOMI OFFICE