

あかしこども新聞

こどもレポーターが紹介します！

今年のテーマは
あかしの豊かな海づくり

タコの吸盤がくっついて
なかなか離れない！



安くて新鮮！
魚の棚商店街



タコの弾力がすごくて
おいしかった



げんき
元気に
そだ
育ってほしいな



タコにいっぱい
たまごを産んでほしい



第41回 全国豊かな海づくり大会
11/12(土)・13(日) 明石市で開催！



全国豊かな海づくり大会って？

海の豊かさや環境を守ることの大切さを伝えることを目的に、毎年日本各地で開催されている大会です。兵庫県は、全国で初めて2回目の開催となり、明石市が開催地として選ばれました。

私たちが未来へつなぐ

豊かな海の幸に恵まれた明石。明石の海の特徴や、海の資源を守る取り組みについて、こどもレポーターが取材してきました。



1 明石には海の幸がたくさん!

明石の海ではどんな魚がとれるのかな？
明石浦漁業協同組合（岬町）で話を聞いてきました。

明石ダコは陸でも立って歩けるんだって!



タコ

激しい潮の流れで、もまれるから足が太くて短く、力強い



ノリ

全国トップクラスの生産量



タイ

「明石鯛」は全国でも有名です



イカナゴ

明石に春を告げる魚です

2 明石浦漁協の中も見学させてもらったよ



漁船

漁場が目の前だから、漁船からすぐにいけすへ



いけす



迫力満点のセリ

鮮度を保つために、漁師さんたちは大急ぎ!



こうやって、新鮮な魚がお店に並ぶよ

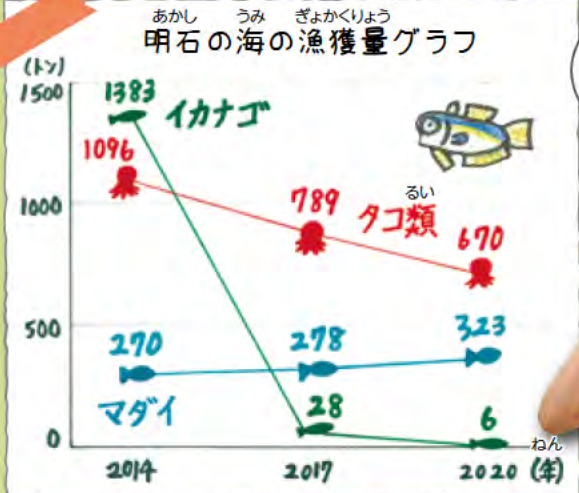


明石浦漁業協同組合 土井 祐介さん

明石の海では、年間約100種類の魚がとれます。
明石海峡の早い潮の流れで身が引き締まった明石の魚は「まえもん」と呼ばれていて、すごくおいしいんですよ。

3 ちよっと待って!! 明石の魚が減っているって本当?

実は今、明石の海がピンチ? 魚がとれる量が減っているんだって。
東二見漁業協同組合（二見町東二見）で教えてもらいました。



イカナゴはとれる量が減って高級品に!?



東二見漁協では、タコの漁獲量が多い時の10分の1に減少しているそう。

4 どうして魚が減ってるの?

海の豊かさのポイントは、海水の中の「栄養塩」。
今の海は水がきれいになり過ぎて栄養塩が不足し、魚のエサになるプランクトンが少なくなった結果、魚が減っているのです。

海水がきれいになり過ぎるのも、海の生き物にとっては良くないんだ



海の食物連鎖ピラミッド



海の生き物たちは栄養塩によって支えられています。

豊かな海

いわさき はるか さかい こうすけ しらかわ じん たかはし ゆうり
岩崎 遥香・堺 弘丞・白川 仁・高橋 宥吏

なかむら あやか はやし みう ふじい ひさし みなみの ななは
中村 綾花・林 美羽・藤井 寿・南野 菜々羽
(五十音順)

わたし
私たちが

取材しました!

タコつぼの
絵付けを体験したよ



タコつぼ

卵が産み付けられたタコつぼ

タコが安全に産卵できるよう、
産卵用タコつぼを海に投入してい
ます。タコつぼは、卵がかえるまで
の隠れ場所にもなります。

タコは1匹で10万個の
卵を産むよ!

育てる漁業



海の豊かさを守る取り組み

海と魚を守るためのさまざまな
取り組みが行われています。



稚魚放流

タイやヒラメなどの稚魚(魚のこども)を
放流しています。海の資源を増やす取り組みです。

タイの稚魚は3年くらいで
大人になるんだって



海底を耕して 豊かな海に



海底耕うん

漁船が「耕うん桁」を引いて海底を耕し、
海底に沈んでいる栄養塩を海水に戻します。

かいぼり



ため池の水を抜き、池の水や泥に
含まれる栄養分を海に届けます。

ため池の 栄養を海へ

かいぼりには
漁師さんも
参加するよ!

私たちにできる事

豊かな海を守るための取り組みを取材して、自分たちにどんな
ことができるか、こどもレポーターのみなんで考えてみました。

魚を**実際に**
食べる

まずは、明石でとれた魚
を食べて、そのおいしさを
知ってほしい。

できることから
始めてみよう!

明石の海や
魚について知る

食べた魚がどんな環境で
育っているのか。どの時季に
どんな魚がいるのか。明石の
海に興味を持ってほしい。

海や砂浜にゴミを
捨てない持ち帰る

海の生き物に影響を与える
プラスチックゴミや、網にか
かったルアーの針で漁師さん
がけがをすることも問題に
なっています。

海の中に
ルアーがこんなに!



魚の木戸商店街 まちかどインタビュー

お客様やお店の人に聞いてみたよ



魚の棚商店街の良いところ

- ・スーパーに比べると、量が多く種類も豊富で安い
- ・新鮮でとてもおいしい！市外からもお客さんが来る
- ・子どもからお年寄りまで楽しく買い物できる

なるほど！

お店の人からお客さんへメッセージ

「魚の棚の新鮮な魚を、まずはそのまま食べてからアレンジしてほしい」



新鮮な魚がいっぱい！

みんなもたこめしを作ってみよう

材料 (3~5人分)

- ・米 3合
- ・干シダコ 100~200g
- ・だし 適量
- ・酒 大さじ 1.5
- ・醤油 大さじ 1.5
- ・みりん 大さじ 1.5



作り方

- 1 干シダコをあぶって、小さく切り、だしに一晚漬けておく
- 2 炊飯器に米、調味料、干シダコを入れ、干シダコを漬けておいただしを3合のメモリに合わせて入れて炊く
- 3 炊きあがったら、混ぜてできあがり！



完成！

だしに一晚漬けておくのがポイント！干シダコのうま味がだしに染み出ます



たこめしおいしい〜！



教えてくれたのは
あかしうらぎぎょうきょうどうくみあい
明石浦漁業協同組合
たかやまじゅんこ
高山 淳子さん

編集後記



さかい ひろつぐ 堺 弘丞
大観小学校 6年

とても楽しくセリの漁ができた。みんなにもぜひやってほしい。



ふじい ひさし 藤井 寿
鳥羽小学校 4年

子どもポーターを育て、明石の海、魚について知ることができて、とても楽しかったです。魚のことを知るのがたのしかったです。みんなにもぜひしてほしいです。



いわさき はるか 岩崎 遥香
高丘東小学校 5年

特にたこめし作りやセリが、楽しかったです。セリは、はく力がすごく大きな声でびくびくした。たこめしでは、たこはすてる所がないことを知りました。



みなみ のなは 南野 菜々羽
朝霧小学校 5年

タコッぽ絵付けなどして、みんなと仲良くなれたし、タコッぽ絵付けなどやってみて、またやりたいです。

セリ見学や生きている魚を触るなどの、めったにない体験ができて楽しかったです。周りの人に今までにない体験で分かったことを伝えたいです。



なかむら あやか 中村 綾花
錦が丘小学校 5年



しらかわ じん 白川 仁
二見西小学校 4年

かげでさきえている人がいるからこそ、今おいしい魚が食べられることを知りました。私にできることは、知ったことをリレーして伝えていくことです。



たかはし ゆうり 高橋 宥吏
清水小学校 6年

一番印象に残っている活動は、稚魚放流です。僕は稚魚が大きくなるまでが楽しみです。



はやし みゆ 林 美羽
神戸大学附属小学校 4年

11月1日 (火)

日直

こどもレポーター