

「夏休み！親子で海を学ぼう！地引網体験&海鮮バーベキュー!!」の概要

- 日 時 令和元年8月3日（土）10:00～14:00
- 場 所 岡田浦漁港（大阪府泉南市りんくう南浜）
- 主 催 CIFER・コア（一般社団法人 大阪湾環境再生研究・国際人材育成コンソーシアム・コア）
- 協 力 岡田浦漁業協同組合、NPO大阪府海域美化安全協会
- 参加者数 32家族 107名（大人57名、小学生26名、幼児(3～5歳)20名、2歳以下4名）
スタッフ9名
- 活動内容 10:00 集合 開会
10:20 環境学習（漁業協同組合青年部長と水産専門家のお話）
11:30 地引網体験、魚の観察・ふれあい
12:30 昼食（海鮮バーベキュー）、お魚クイズ
14:00 終了

◆環境学習



岡田浦漁業協同組合 青年部長 東 裕史さんのお話 ～泉南あなごの養殖プロジェクトについて～

岡田浦漁業協同組合では、大阪湾を漁場に、底びき網漁、船びき網漁、刺網漁などを行っています。水揚げされる魚は100種類ほど。元々アナゴの漁が盛んなところで、20年程前はこの漁港だけで約30tの漁獲量がありましたが、近年、漁獲量が激減し、最盛期の5～10%ほどしか獲れなくなりました。

アナゴは地域の特産物であり、どうにかして伝統を繋げていきたいということで、平成27年から近畿大学水産研究所と泉南市に協力いただいてアナゴの養殖事業をしています。漁師が獲ってきた稚魚を水槽に入れて大きく育てるという方法で、約30gの稚魚から出荷サイズの200gまで育てます。今は出荷に向けた5か年計画の期間中なので、市場には出していない。泉南市のふるさと納税の返礼品や、泉南市内の飲食店で限定的に提供しています。G20大阪サミットではメディア向けに出しました。

養殖では脂の多いエサを与えるため、肉質は脂の乗りがよく、やわらかくなります。現在約1万匹を蓄養していますが、全てが育つわけではなく、3～4割は死んでしまいます。死ぬ率をいかに下げられるかがこれからの課題です。水槽の水には井戸水を使います。このあたりで井戸を掘ると海水が上がってくるので、24時間きれいな水を循環させることができます。養殖施設は見学していただくことも可能です。

今年は5か年計画最終の年で、これからはお店で出せるようにしていく予定です。見かけることがあれば食べてもらえると嬉しい。地場の魚をブランド化することで価値を付け、広めていきたいと思っています。





大阪府立環境農林水産総合研究所 主任研究員 辻村 浩隆さんのお話 ～海洋プラスチックゴミについて～

プラスチックは私たちの身近なところで多く使われています。とても便利ですが、今、色々な問題が起きています。例えばスーパーマーケットのレジ袋。これが海に浮いていると、カメはクラゲだと思い、すぐパクッと食べてしまいます。自然の生き物はエサを見つけるとできるだけ早く食べないと生き残れないからです。でも消化できないのでお腹に溜まっていきます。また、カラフルなプラスチックが海でバラバラになると、ちょうど鳥のエサのようになり海鳥が食べてしまいます。また、プラスチックは海を流れている間にエビやカニなどの匂いをくっつけるため、匂いの成分に引き寄せられるとも言われています。カメや海鳥、クジラのお腹に大量のプラスチックが詰まって見つかることがあります。

プラスチックは目に見えないほど小さくなるのに100年～300年くらいかかると言われています。でもそれは細くなるだけで、小さな状態でずっと残り続けます。このまま人間がプラスチックを出し続けると、未来では海の砂がプラスチックの砂になってしまうかも知れません。今、世界中の人が何とかしようとしています。G20大阪サミットでもこの問題が話し合われました。人間が便利に生活するには必要なものですが、海を汚さないためにはどうすればいいのか、みんなも考えてほしいと思います。



～大阪湾の魚について～

大阪湾は、周りを陸に囲まれた内湾と呼ばれる海です。内湾は波が穏やかで、浅い海が広がっているため、そんな海が好きな魚が集まります。今日の漁で獲れるかもしれない魚の種類をいくつか紹介しますので、網に掛かっている中にこれらの魚を見つけたら名前を思い出してみてください。

ワタリガニ（ガザミ）は成長が早く、1年で食べられるくらいの大きさになります。平たい足で上手に泳ぐので、海を渡る「ワタリガニ」の名前を持ちます。クロダイは、チヌとも呼ばれます。大阪湾は昔「茅渚（チヌ）の海」と言われており、ここにたくさんいる魚だったので、チヌの名前が付きました。ヒラメとカレイは海底に寝て生きています。お腹を下にして左を向くのがヒラメ、右がカレイです。ヒラメは肉食で大きな獲物も狙いますが、カレイはおちょぼ口で小さなものを食べており、顔付きが随分違います。マダコは明石が有名ですが、大阪では泉ダコをブランドとして売り出しています。



◆ 地引網体験

漁船の張った網の両端が浜に上げられるところから地引網体験が始まります。子供たちは2列に並び、漁師さんの掛け声に合わせて網を引きました。



◆ 魚の観察、ふれあい

地引網で獲れた魚はそのまま浜辺にある巨大水槽に移され、ふれあいや観察、写真撮影をすることができました。網には比較的深いところに生息するシロザメもかかっており、特に人気を集めていました。



マダイ、カレイ、タコなどが網に掛かっていました。

◆ 海鮮バーベキュー、お魚クイズ

海鮮のほか、アナゴの天ぷらやガッチョの唐揚げなど、漁港ならではの漁師料理も楽しむことができました。また、食後は、地引網にかかった魚を賭けた「お魚クイズ」で盛り上がりました。



■事務局から

本イベントは 100 名を超える多数の皆様のご参加をいただきました。特に今回は小学生以外に 5 歳以下の幼児が多数参加して、にぎやかなイベントとなりました。

また、連日温度が 35℃を超えるなか、熱中症の心配をしていますが、幸いなことに会場が日差しを遮った高架下で、風が通り抜ける好条件でイベントを進めることができました。

環境学習では、二人の講師から「アナゴの養殖」「プラスチックゴミと大阪湾の魚」など興味深いお話を聞かせて頂きました。地引網体験では、2列に分かれてロープを引きあい、水槽に移した魚との触れ合いを楽しみました。昼食では海鮮料理とバーベキューに舌鼓を打ち、魚のクイズでは獲れた魚のプレゼントに歓声が上がっていました。

親子ともどもイベントを通じて夏休みの楽しい思い出づくりができたのではないかと考えています。