



名前

班



海と日本
PROJECT

この資料は、日本財団「海と日本プロジェクト」の一環で製作しています

はじめに



海と日本 PROJECT

日本財団「海と日本プロジェクト」とは？

「海と日本プロジェクト」ってみんな聞いたことあるかな？

私たちの周りには海があって海岸で遊んだり、
海の魚を食べたりしています。

そんな私たちの生活を支えている海が私たちのせいで汚れたり
魚が減ったりして、海の元気がなくなってきているんだ。
そんな現状を理解して、海をみんなで一緒に助けよう！！
元気な海を未来に残そうとすることが
日本財団がやっている「海と日本プロジェクト」なんだ。

水産業を学ぼう！

／ちょっとスゴイ／

海の自由研究 姫路は

日本財団「海と日本プロジェクト」
の一環で製作しています。





みなさんの好きな魚介類、魚を使ったお料理と言えば、何を思い浮かべますか？

お刺身^{さしみ}やお寿司^{すし}など新鮮なまものはもちろん、焼く・煮る・蒸す^{に お}など色々な方法で食べていますよね。

おうちでの食事はもちろん、給食や外食など、様々なシーン^{おい}で美味しくいただいていると思います。

四方を海に囲まれた国・日本では、世界の国々と比較してもたくさんの魚介類を消費しています。

そんなわたしたちの日々の食事で、何気なく食べている水産物^{なにげ}は、どのようにして食卓まで届けられるのか、水産業に関わる人たちはどんな工夫をしているのか？

参考動画を見ながら一緒に学んでいきましょう！



ひょうご
兵庫 MAP



ぼうぜじま
坊勢島



ひめじ かこがわ
姫路・加古川 MAP



ぼうぜじま
坊勢島 MAP



坊勢島について



瀬戸内海の東、姫路から南西約18kmの播磨灘に位置する家島諸島の1つ。

新鮮な海の幸と活気あふれる港町で、瀬戸内海の潮待ち要所として古くから多くの旅人が訪れます。

就業者の約^{しゅうぎようしゃ}割が何らかのかたちで漁業に携わっており、保有する漁船数は約^{せんせきすう}隻で、単一漁港当たりの船籍数は日本一を誇ります。

坊勢漁協では年間を通し種以上の豊富な魚介の水揚げがあり、漁獲高も県内トップクラスです。



坊勢島の近海の海

瀬戸内海的环境について

瀬戸内は温暖な気候で降水量が少なく、内湾性（入口の幅に比べて奥行きが深く、陸に囲まれた地形を持つ湾）に富^{ないわんせい}んでおり浅海が多いのが特徴です。

瀬戸内海は少量多品種と言われ、たくさんの種類の魚が獲^とれますが、一つ一つの量は少ない傾向があります。

しかし生産量が日本トップクラスの物もあり、イカナゴやシラス、マダコ・ノリ・ハモなどは日本有数の産地です。



動画に登場した漁業の種類とその特徴、獲^{とくちょう}れる魚^とは何でしょうか

○漁業種類 【 漁業】

・特徴

・獲^とれる魚

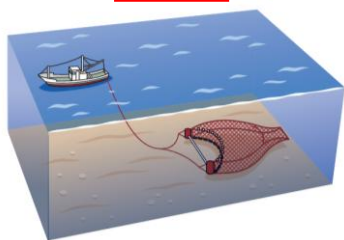


坊勢島について

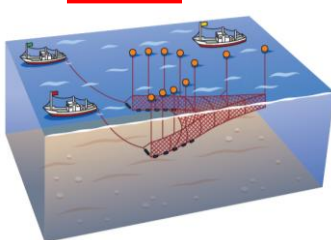
《漁業種類》

小型底びき網^{あみ}、船びき網^{あみ}、巻き網^{あみ}、カキ養殖^{ようしよく}、のり養殖^{ようしよく}など

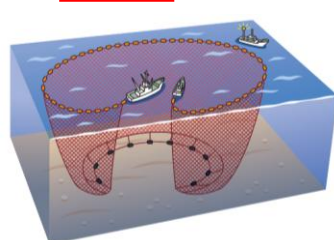
漁業



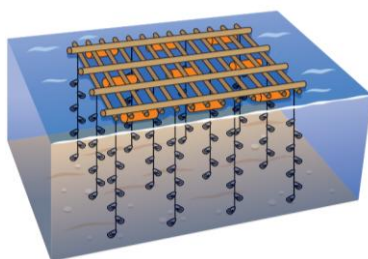
漁業



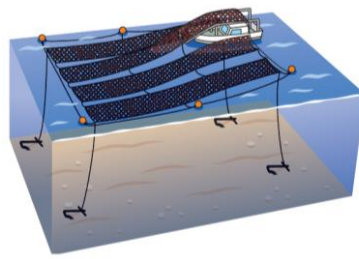
漁業



養殖



養殖



《とれる魚種》

小型底びき網漁業 … カレイ類、エビ類、カニ、イカ、タコなど

船びき網漁業 … イカナゴ、シラスなど

巻き網漁業 … イワシ、アジ、サバなど

海面養殖 … ノリ、カキ、ハマチ、アジ、サバなど





稚魚中間育成場

しせつ
この施設で行っていること

○この施設はなぜつくられたの？

○どんな稚魚がいる？

さいばい ようしよく ちが
栽培漁業と養殖業の違い

栽培漁業… 卵から稚魚（魚の子ども）になるまでの1番弱い時期を人の手で守り、その後自然の海に稚魚を放流し、成長したものを獲る漁業。

養殖業 … 稚魚をいけすなどで飼育し、食べられる大きさまで育てること。

稚魚の育成について

○魚たちはどのくらいの期間ここにいるの？

○放流はいつどのように行うの？



鮮度を保つ工夫

鮮魚集荷場 製氷冷蔵施設

せんぎょしゅうかじょう

鮮魚集荷場での役割

○ここで行っていることを書こう

○ここでの一番高い魚は？



せいひょうれいぞう

製氷冷蔵施設の役割

○ここで行っていることを書こう



○氷ひとかたまりの重さは？

1本 kg

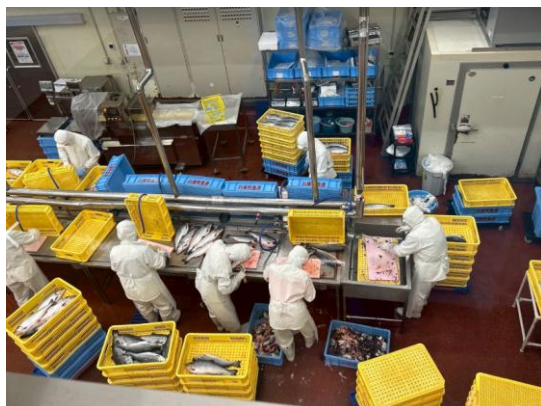
○この施設の温度は？

°C、 °C



加工工程を学ぶ

JF兵庫漁連 水産加工センター



JF兵庫漁連水産加工センターは、兵庫県の漁師さんが獲^とってきた魚介類の流通や加工の基地で、鮮魚の集出荷施設や加工施設で地元の魚の値段を安定させることを目指して平成12年に造られました。

ここでは、ひょうごの魚を使った煮付けや佃煮、揚げ物など様々な加工品を作っているほか、生協やスーパーの店頭^{しゅっか}に並ぶ魚の出荷などを行っています。

また、隣の工場では焼きのりや味付けのりの加工もを行っています。

どんな加工をして出荷しているのか書いてみよう！

-
-
-



美味しい魚が家庭に届くまで

生産者(漁師)

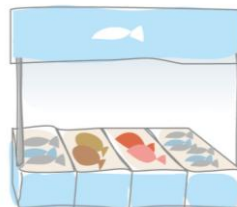


鮮魚集荷場

生産地の卸売り市場^{おろし}

例) 妻鹿漁港

セリが行われている



加工・冷蔵業者

例) 兵庫県漁連



卸売り市場

例) 姫路市中央卸売市場
築地魚市場



消費者



小売り店
飲食店・スーパーマーケットなど



水産業の課題

水産業が抱える課題（例）について

-
-
-

対策を考えよう

①

対策→

②

対策→

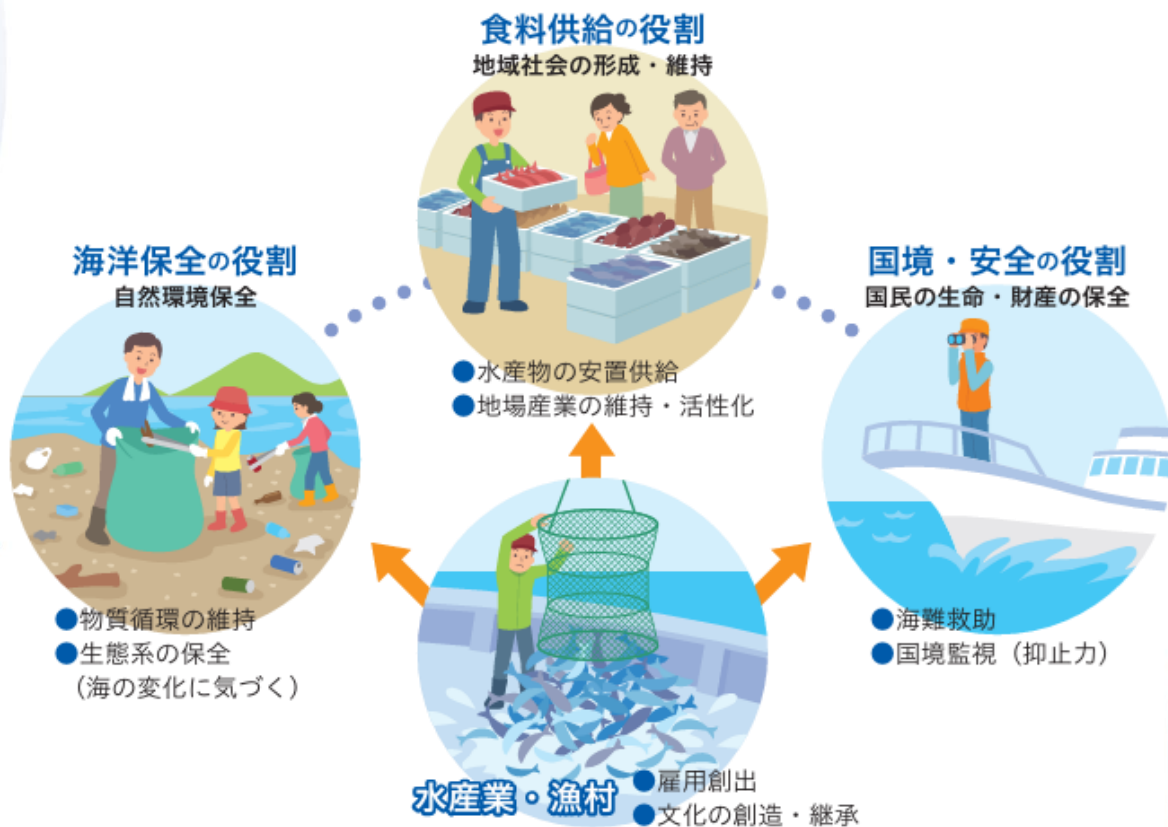
③

対策→



水産業の課題

漁業者の役割^{やくわり}



漁師さんや水産業に携わっている人たちは、
魚を獲ってくるだけではなく、海洋保全活動や食料供給、
国民の生命財産の保全も担っています。

水産業の課題

自分たちでできることを考えよう！



お店に行ってみよう

お店には“兵庫県産”という表示だけではなく、坊勢産や明石産など、より具体的な地域の名前が書かれた水産物もあります。

実際にお店に行って、兵庫県内産の水産物を探してみましよう！

○販売されていた兵庫県産の魚

○調理方法

参考：漁連の魚屋(加古川店)



兵庫県内で水揚げされた新鮮な鮮魚や活魚、この店オリジナルのお寿司やお惣菜など「兵庫の海の美味しいもの」を一か所に凝縮したお店。

県内で水揚げされたばかりの魚介類やお刺身、お寿司、干物、調味料、加工品などを取り揃えている。

店内の壁には、海の紺碧色を配し、県内で漁獲されるタイやハタハタ、ノドグロ、ガザミなど68種をデザイン。



夏休みの間に食べた水産物

- 種類
- 食べ方
- 気づいたこと

写真

夏休みの間に行った場所（海）

- 場所
- 体験したこと
- 気づいたこと

写真



MEMO

