

アマモすくすくプロジェクト

2月8日、9日に深江ブループロジェクト活動組織のメンバーと深江小学校の児童32名（他教員3名）、南島原市大野木場小学校の児童16名（他教員3名）は、水産多面的機能発揮対策事業の一環でアマモ場付近に生息している魚を活動組織のメンバーが獲ってきて一緒に調理しました。

2月8日に深江小学校の児童が調理を行い、シタビラメ（地域の呼び名：くっどこ）の炊き込みご飯を作りました。シタビラメは、魚体が滑りやすく掴みづらいため、包丁で尾の付近に切れ込みを入れて、爪を引っかける方法を教えてもらい、苦労しながらも綺麗にウロコを取っていました。

このシタビラメは、深江の沖でよく獲れ馴染みのある魚ですが、知っている児童は1名だけで、組織のメンバーも驚いていました。

また、獲ったばかりの幸イカ※1もさばきましたが、新鮮なためイカの皮を剥ぐのに時間がかかりました。（※1甲イカを南島原市では「幸イカ」としてブランド登録しています。）



（幸イカの甲を取る児童）



（くっどこのウロコを取る児童）

2月9日に大野木場小学校の児童が調理を行い、海藻を食べる食害魚のカワハギの煮つけを作りました。カワハギは、硬い皮に覆われており、皮を剥いでさばくため「カワハギ（鰯）」という名前が付いたと言われています。

児童は、皮を上手に剥いで、内臓など丁寧に洗い、煮つけの準備を行いました。初めての作業なのに上手に魚の下処理を行うのを見て、組織のメンバーの方も褒めていました。

また、今年獲れ始めたワカメを使い、熱湯に入れると茶色い色のワカメが一瞬で綺麗な緑色に変わる様子を、説明を受けながら学んでいました。



(カワハギの皮を剥ぐ児童)



(クルマエビとカワハギを調理する児童)



(ワカメの色の变化を伝える吉田代表)

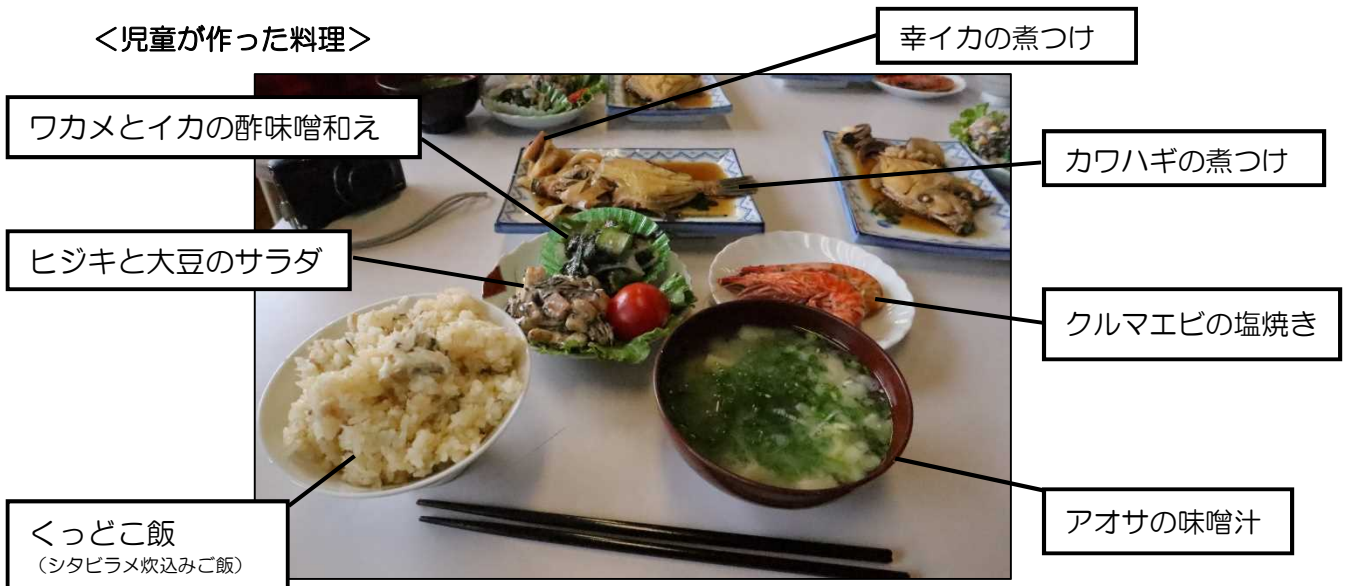


(茹でた綺麗な緑色のワカメ)

それぞれの学校の児童は、組織のメンバーと一緒に出来上がったものを食べ、地元の海にはおいしい魚や海藻が獲れることを改めて実感していました。

最後に、深江ブループロジェクト活動組織の吉田代表から、「藻場の保全」を活動として行っているが、組織のメンバーだけでは海を守ることはできない。地域に住む方、特に児童のみんなが一緒になって守っていく大切さを伝えられました。

<児童が作った料理>



幸イカの煮つけ

ワカメとイカの酢味噌和え

カワハギの煮つけ

ヒジキと大豆のサラダ

クルマエビの塩焼き

くっどこ飯
(シタピラメ炊込みご飯)

アオサの味噌汁