

海とともに生きる

未来につなげる 大船渡の養殖漁業

大船渡の漁業は、起伏に富んだリアス海岸の豊かな漁場に恵まれ、発展してきました。盛んに営まれる漁業を、次世代につないでいくために、担い手を確保・育成する取り組みが行われています。

▼問い合わせ先〓水産課（☎内線374、377）

「未来へ伝える」

地域の漁業を子どもたちに

末崎町は、ワカメ養殖発祥の地と言われています。昭和30年代後半、小松藤蔵氏によって養殖技術が開発され、その技術が全国に広がりました。このことから、末崎小中学校ではワカメ養

殖体験を通じて地域の産業や歴史を学んでいます。

末崎中学校では、平成14年から総合的な学習の一環として、地元に関わりの深いワカメ養殖の体験学習に取り組んできました。これは、養殖の歴史や技術を学んだ上で、実際に種まき・収穫・加工をし、都市部で

の販売までを行うものです。また、豊かな海を育むため、山の植林も行い、ワカメ養殖に関わることを生徒が在学中の3年間を通して学習します。この学習では、漁業者が養殖施設などを用意し、作業時には船を出して指導するなど、地域が一体となって協力し、漁業を子どもたちに伝えてきました。

学校統合に伴い、末崎中学校としての体験学習は本年度が最後です。

このような中、末崎小学校では、8月30日に3学年13人とその保護者が親子行事で「ワカメの芯抜き体験」を行いました。

「体験」が深い学びに

末崎小学校では、毎年3・5年生が、理研食品株式会社の「ワカメ学習」を受講しています。この学習では、ワカメに関して、いつから食べられていたか、日本でたくさん採れる場所はどこか、色の秘密など、学年に応じてさまざまなことを学びます。

このような座学とともに、実際にワカメ作業にふ

れることができればより深い学びになることから、本年度、県漁業士会大船渡支部の補助により体験学習を実施しました。

参加者の中でワカメの芯抜きを体験したことがあるのは、保護者に数人いる程度で、ほとんどの人が初めてでした。

中学校でも指導を行っている漁業士の尾崎眞さんと、村上雅文さんの協力により、小学生にでもわかる

ように声がけをしながら、体験学習が始まりました。ワカメの芯抜きは、芯と葉の境目に切れ目を入れ、葉に芯が残らないように引き、それぞれをきれいに切り分ける作業です。

子どもも保護者も、ゆっくり慎重に作業を進め、きれいに分けることができました。何度か繰り返すとスピードも上がり、約1時間で15kgのワカメの芯抜きをしました。

ワカメの芯抜き体験



体験の後、ワカメのみそ汁も食べました。いつも、みそ汁に入っているワカメの葉は、漁業者が、芯と葉に分けているのだということを感じながらの食事となりました。

はじめて芯抜きをしました。失敗もしたけれど、楽しかったです。



難しかったけれど、上手にできたと思います。



Interview



末崎小学校の副校長先生に、体験学習について話を聞きました。

末崎小学校副校長（末崎町出身） ささき とくひろ 佐々木 得洋さん

子どもたちには、末崎のことを知ってほしいですね。学校では、生活科や総合的な学習の中で、郷土を知る学習を行っています。

本年度1・2年生は、学校から近い小河原地区の海岸に出かけ、海辺の生き物を観察する「海遊び」をしました。海水浴場に行ったことはあっても末崎の海岸で遊んだことのある子は少なく、新鮮な体験だったと思います。

このような体験を積み重ね、小学校6年間を通して末崎を「知る」ための学習の仕組みを系統的につくっていきたいと考えています。

今回のワカメの芯抜き体験は、今まで知識として知っていたことを、実体験を通してより深く「知る」ための学習活動になったのではないのでしょうか。今後も、このような体験の中から、子どもたちが気付き、考え、学び、地域の皆さんのご協力をいただきながら、自分の生まれたこの末崎を誇りに思うようになってほしいと思います。