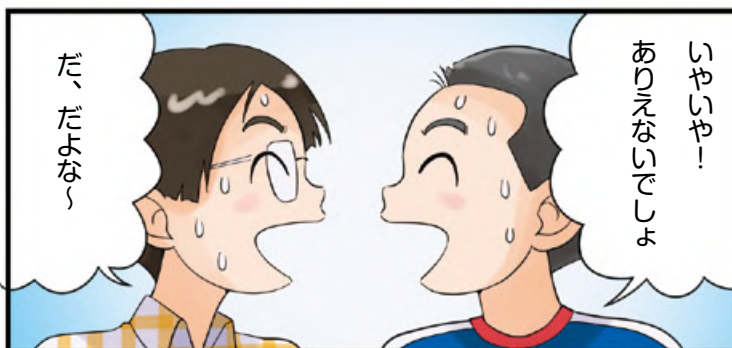
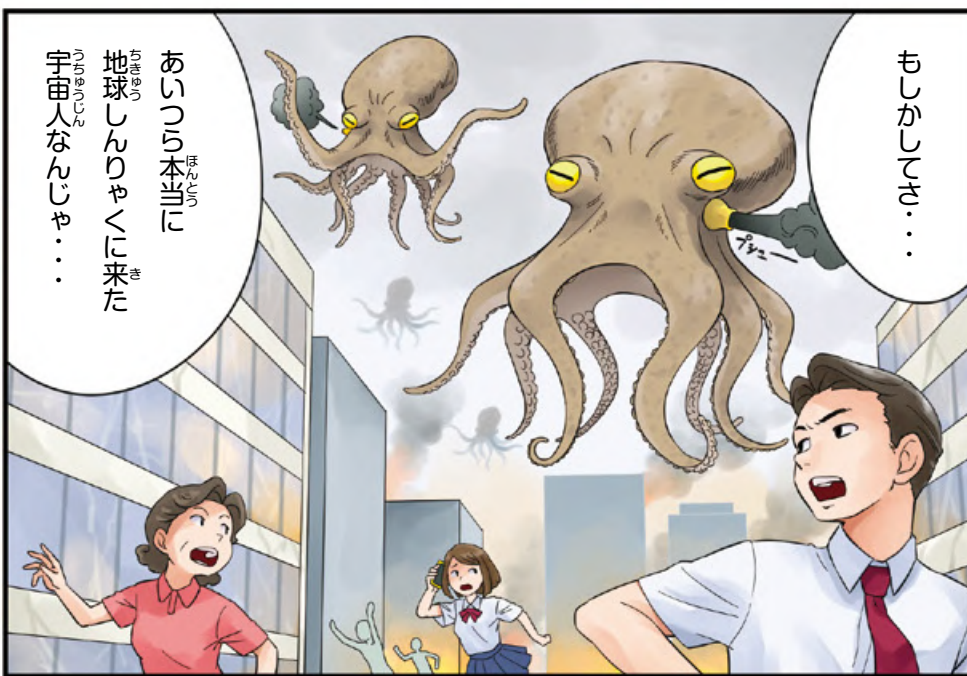
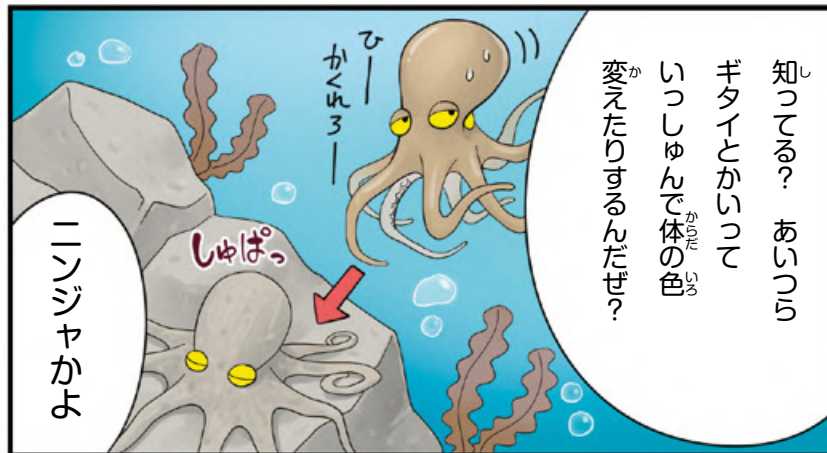
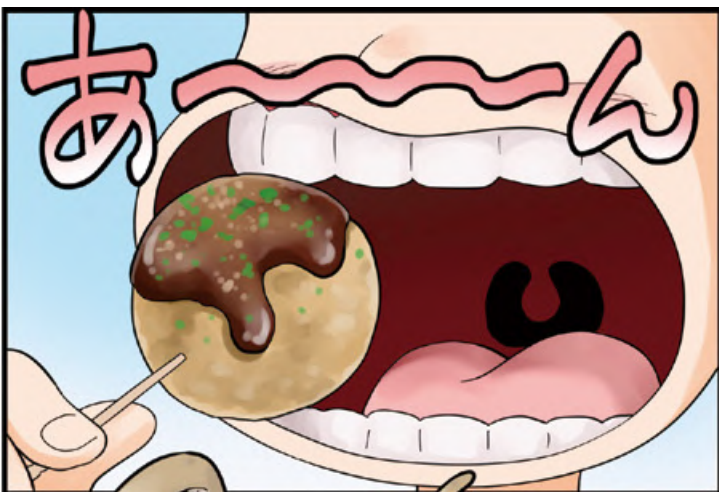


かながわ新聞

日本財団 THE NIPPON FOUNDATION 海と日本 PROJECT

発行：海と日本プロジェクト
in かながわ実行委員会
045-651-1711 (tvk内)
令和3（2021）年
協力：tvk、神奈川新聞社



みなさんは6次産業という言葉を知っていますか。6次産業は、農林水産省が推進しています。まず、農業や漁業が1次産業です。次に、1次産業でとられた野菜や魚を加工する仕事が2次産業です。切る、ゆでる、調理するなどの仕事です。そしてそれを販売するのが3次産業です。6次産業とは、これらすべてを同じ人や会社がやることです。1+2+3+6になるので6次産業とよばれています。宮川さんの房竹丸という会社の6次産業製品は120種類もあるそうです。なぜ、そんなに多くの製品があるのかとたずねてみると、季節によって、いろいろな魚がとれるので、違う製品ができるおもしろいと思いました。6次産業のデメリットと、メリットをきいてみました。加工会社の設備を作り、お店に売りたい路をしっかりと作るには、先にたくさんのお金がかかります。設備や売り先がないと6次産業をしても意味がないそうです。このデメリットを克服することによって、利益というメリットが増えます。デメリットをメリットに変えれば、農家や漁師の利益が上がるのです。

(後藤一輝記者)



タコの頭(胴)を、くるとうらがえして、内臓を出します



2 内臓をとる
タコの頭(胴)に見えるが、本当は胴と足のあいだのふくらをうらがえして、内臓を外がわにします。



スミぶくろがやぶれると手がまっ黒になります



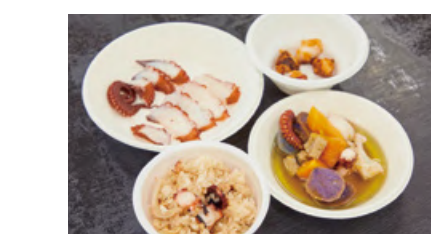
白いトレーにのせたものがタコの内臓です

す。タコの内臓はたくさんあって、腰や肩に力を入れて全力でひっぱるととれます。でも、スミぶくろをとるときは気を付けて、内臓を外がわにします。

(中嶋啓人記者)



タコの足からゆでると、足が丸まっておいしそうに見えます



自分たちでしめたタコでつくった料理。タコ飯、タコのさしみ、タコのからあげ、タコのアヒージョ



いただきまーす!

水産6次産業 タコ加工体験



生きているタコをあみぶくろからとりだします。タコは吸盤で私たちの手にすいついてきます

1 タコをしめる



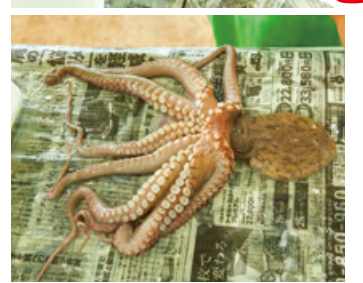
タコはめぐるめると逃げようとして、しめられたタコは白くなりますが、けっこう長い間ぐにぐにと動いています

タコを調理するまでにたくさんすることがあります。まず、生きたタコをしめる必要があります。しめるというのは「殺す」という意味です。タコの目と目の間に金属のくしをさします。するとタコは目を閉じて「しめる」という作業が終了します。

タコを調理するまでにたくさんすることがあります。まず、生きたタコをしめる必要があります。しめるというのは「殺す」という意味です。タコの目と目の間に金属のくしをさします。するとタコは目を閉じて「しめる」という作業が終了します。

(中嶋啓人記者)

3 塩でもむ



塩もみするようすともみあがったタコ

まず、タコの口の周りに塩をたっぷりつけます。そうしたら塩で口の周りをよくもんで、めぐるめる「ぬめり」をとります。とらないと料理が臭くなります。つぎにタコの足も塩もみします。足の根もとから先たまで、手で輪をつくってまんまもみます。でいぎます。全体をもみ終わったら、一度水につけて、またもみます。それを数回くりかえします。そうするとめぐるめりなくなってきました。そうすれば塩もみの完了です。ただし、もみすぎるとしよっぱくなってしまうです。(中尾歩睦記者)

タコとりかたのたべかた



見るとふしぎなタコですが、食べるとおいしくてみんな大好きです。タコのとり方や調理の下ごしらえを漁師さんに取材しました。解説は、三浦半島の房竹丸という網元(漁師の会社)の宮川聡さんです。

相模湾のタコのおいしい秘密

相模湾のタコは、兵庫県明石沖のタコとならぶほど人気があります。甘さが強く、味がしつかりしていると評判なのです。

その理由は、相模湾の地形にあります。他の海では、入ると急に深くなっているところがあるのですが、相模湾は坂のようにだんだん深くなっている地形なのでタコが住むのにぴったりの水深の場所が多くあるのです。

また、海水温が低いこともタコの味と関係しています。水温が低いとタコはおいしくなるのです。相模湾には、タコがおいしくなるための条件がそろっているのです。

また、タコが一番とれるのは夏の間で、冬になると卵を産んで死んでしまうので、あまりとれません。春には400以下のフモタコがとれるようになります。フモダコとはマダコの子供です。しかし、やはり500〜600のタコがおいしいそうです。(水谷光一記者)

「タコつぼ」



あみち ふさたけ 房竹丸の宮川聡さん

タコつぼは漁の道具のタコつぼは2種類あります。一つは、ふたがなくエサも使えません。海に沈めておくエサをもったタコがこのつぼをかくれ家になります。そしてタコがつかの間に、だだに引き上げるのです。ただにげやうく夏にはあまり活やくできません。

もう一つはふたがあつて中にエサを仕掛けられます。中のエサを食べようとタコが入るとふたが閉まってしまいます。小さ

なまどのような穴もあいていて、中のタコが穴から腕を出す、外からウツボがバクリッと食べてしまうこともあります。でもタコは腕がちよつと切れてもまた、はえるのだいじようぶだそうです。(小柳達雅記者)



ふたがあるタコつぼ ふたがないタコつぼ

タコ漁

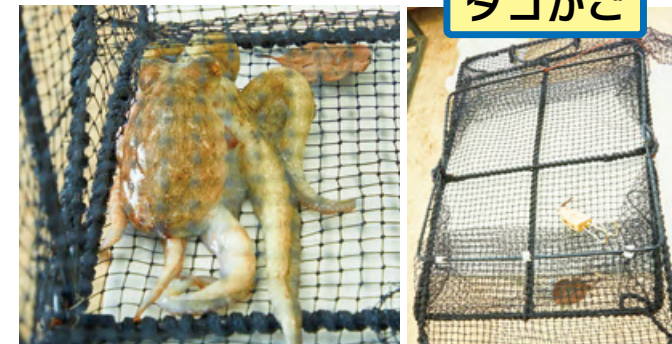
「タコてんや」



タコてんやと糸車

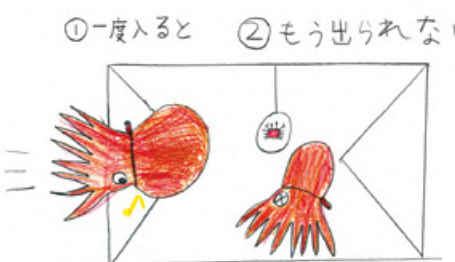
「タコてんや」という道具があります。エサにタコが食いついたら、2本のはり、タコの体にさざります。エサははりの根元にくりつけます。タコの中にもするがこい、やつがいて、エサだけとって、逃げてしまつタコもいるので、引きあげると運悪くエサだけがなくなっているときがあるそうです。タコてんやは、大体

タコかご



「タコかご」には、出口がない。タコ漁に使う「タコかご」は、はば60センチで、両側が内側にすぼんでいて、中にエサがあり、エサを目当てに入ると、出られない構造です。エサはわざわざ別の網に入れます。タコは頭が良く、エサを網に入れないと、かごの外からエサだけとっていつてしまっためです。

漁師さんはタコをどのようにとるのでしょか? 魚のようにつるのでしょうか?



タコかごの仕組み

●取材班メンバー(左から) 水谷光一(6年)、小柳達雅(6年)、中村行佑(5年)、中尾歩睦(5年)、中嶋啓人(5年)、佐々木蒼大(5年)、後藤一輝(6年)



葉山の海中をパ



約10年前の海。海そうが生いしげっている

この日観察した海。海そうがほとんどない



海そうがなくなる「磯焼け」
佐藤さんに10年前の葉山の海の写真を見せてもらいました。カシメという海そうが生いしげって「海そうの森」とよばれていたそうです。いまでもぐつてみたら磯焼けしていて、海そうがすくなくなくなっていました。磯焼けで海そうがなくなると小さな魚がすめなくなってしまう。海そうに隠れる小さな魚がいなくなってしまうと、小さな魚や貝を食べるタコもいなくなります。日本全国の6割のエリアが磯焼けしていて、寒い場所でも磯焼けがおきています。葉山の海の水深が浅い場所ほど

磯焼けの原因は、全部で三つあります。一つ目は、ウニが大量発生して、たくさん海そうを食べってしまったからです。二つ目は、台風の大規模化です。強い台風が来ると海の中も水がげしく動いて、海そうが根っこごと流されてしまふからです。三つ目は、地球温暖化によって、水温が上昇することです。海そうはさむい時に育つので、水温が高くなると、海そうが育たなくなってしまうのです。この

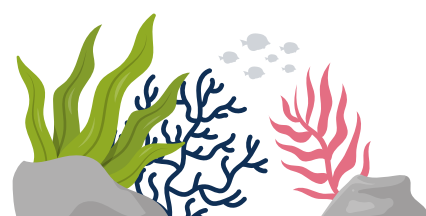
三つの原因で、最近海の磯焼けが進んでいます。(山本いのり記者)
ウニをくじよして海そうを植える
磯焼けがすごい海ではどのような対策をしているのでしょうか。磯焼けの原因の一つはウニが海そうを食べてしまふということだったので、ウニのくじよをするとういことがわかりました。また、佐藤さんたちは、海そうを育てて海に植えたりもしているそうです。ウニをとっておいしく食べればいいのでは？という意見もでした。そこで海に行つてウニをわってみました。す

今、私たちができること
磯焼けから海を救え！



と中身はほとんどありませんでした。ウニをとつてきて3週間エサをやると、身がパンパンになる研究もすすめられているそうです。(山本涼花記者)

●取材班メンバー(左から)
早川ひとみ(5年)、入倉美琴(6年)、山本涼花(5年)、
小川原季枝(5年)、山本いのり(5年)、
吉岡胡美(6年)、鶴藤樹里(6年)



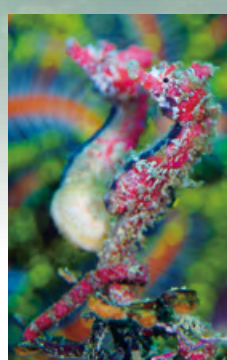
まずは、この新聞で知った海について、海のために取り組んでいる人たちのことをたくさんの人に広めよう。そうすれば、海について興味を持ち、海のためにたが上がる人がでてくるはず。自分たちができることからやってみてください。(鶴藤樹里記者)

トロール



オトヒメエビ

きれいな葉山の海!
葉山の海は、マシヨンなどがあるのに魚がいてゆたかです。葉山の海には、日本全体で見られる2300種類のうち約1000種類の魚がいるのです。そのため宝さがしのようにダイビングをしにくる方がいるほど、いろいろな生き物がケンカしたり、子どもを産んだりする生たいがみられる海です。
オトヒメエビは、メスのほうが大きくて、オスのほうが小さいエビです。葉山では珍らしいです。オスは、小さいときからメスにくっついて結婚相手に困らないようにしています。(早川ひとみと記者)



ハナタツ

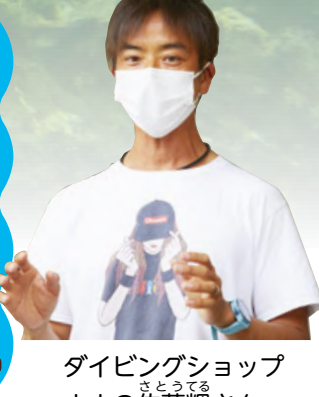
ハナタツ
ハナタツは、タツノオトシゴの仲間。ハナタツのメスは、産卵の時期になるとハナタツのオスのおなかにお卵を産



ハナオトメウミウシ

ウミウシ
湘南で見られるウミウシは、約200種類。佐藤さんは1日で40種類見つけたこともあるそうです。とてもカラフルで個性的な見た目ので、ウミウシを見られると、宝物を見つけたぐらいうれしい気持ちになれるそうです。

宝石のようにカラフルなウミウシ



サガミノウミウシ

ダンゴウオ
見つけるのが大変な、小さなダンゴウオ。小さなダンゴウオの体の色は赤や緑、紫、ピンク色などさまざまに分かれます。ダンゴウオの腹は吸盤のようになっ



カエルアンコウ

カエルアンコウ
カエルアンコウの仲間は、泳ぐのが苦手です。泳ぐときは胸びれと腹びれで、はうように移動します。泳ぐのが苦手な魚なんているんですね。それに顔が人間のおじさんのような人面魚なのです。エサのとりにかたもすぐおもしろい。おでこのすのうなものをうって、エサをおびきよせて大きな口で、パクツと食べます。

たくさんのおもしろい魚たち

みつつけオスは卵を1カ月間守り続けます。卵から生まれるときオスのおなかからとび出してくるので神秘的に見えます。(入倉美琴記者)

きれいな海と生き物の写真は、佐藤さんの写真集『湘南 波の水族館』からお借りしました



ていて、岩や海そうの上でじっとしています。しかも、ダンゴウオはスキューバダイビングの人たちに、すごく人気のお魚です。ダンゴウオは小さくて、見つけにくいけどぜひ見つけてみてください。(吉岡胡美記者)



ダンゴウオ

かながわ海新聞とは…

かながわ海新聞は、「海と日本プロジェクトin かながわ」の取り組みで「かながわ海新聞ちびっこ記者になろう」イベントに参加した21人の小学生が取材して、記事を書いて、みんなで作った新聞です。

「海と日本プロジェクトin かながわ」は、日本財団が推進する「海と日本プロジェクト」の取り組みの一環として行っています。



海と日本
PROJECT



くわしくはこちら



おがわらり
小河原李枝

やまもとすずか
山本涼花

おしおくるみ
吉岡胡美

やまもと
山本いのり

はやかわ
早川ひと

いづみみさ
入倉美幸

ごとうかず
後藤一輝

さきもと
佐々木蒼大

なかにし
中村行佑

みづたにこういち
水谷光一

なかまきりゅう
中嶋啓人

こやまはるな
小柳遥雅

ほんだふた
本田隆人

なかおあゆ
中尾歩陸

あかつかゆうせい
赤塚雄星

おおばやしはづき
大林栄月

かたやまゆうご
片山祐吾

おがたともあき
尾形知慧

ふじさきかいと
藤崎開斗

もりさきすばる
森崎 昂