

## 7-(1) オリジナルイベント開催概要

イベントタイトル	愛知の海を探求しよう！ 解き明かせ、5つのオーシャンクエスト！
イベント概要	<p>三河湾や伊勢湾は古くから豊かな海の恵みをもたらしてくれる「里海」であり、観光やレクリエーションの場としても親しまれてきた。しかし、経済発展と共に湾の干潟、浅場、藻場の多くが失われ、水質汚濁や富栄養化、赤潮や苦潮の発生など環境の悪化が生じている。</p> <p>そこで、豊かな海を守るために県・漁業者・地元住民・学校が取り組んでいる活動を、小学5、6年生がオンライン授業で学ぶ。</p> <p>海中に酸素を供給し、栄養分の吸収による水質浄化機能を果たす「アマモ」の生育キットを使って種付け体験を行う。さらにアサリも水質浄化に一役かっていることを実験を通して知り、干潟の重要性も学ぶ。また、かつては全国1位の生産量を誇っていた愛知県産の海苔も、湾の埋め立ての影響により現在は7位（平成30年度）。海苔の摘み取りから加工までの工程を現地からの配信で視聴し、愛知県産の海苔をより身近に感じることで、かつての生産量を取り戻すための方策を考える。</p> <p>参加者には5つのクエストを通じて海の問題を自分ごとと捉え、環境の悪化を食い止めるためにできることを考えてもらう。</p>
実施期間	2020年12月5日（土曜日）
開催場所	愛知県立三谷水産高等学校 調理室（ZOOMで各参加者へ配信）
参加人数	20名（小学5年生16名、小学6年生4名） * 他に参加者の兄弟小学1年生1名、3年生1名
主催	海と日本プロジェクトin愛知県実行委員会
共催	なし
協力	愛知県、愛知県水産試験場、三谷水産高等学校、鬼崎漁業協同組合、山本水産、笹や、イチビキ、南知多町役場、南知多観光協会
事業目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 愛知県全域からオーシャンクエスト参加者、小学5、6年生を募集</li> <li>2. 蒲郡やその近海に生息する海産物の種類を学ぶ</li> <li>3. アマモ生育キットを使って生態を調査</li> <li>4. 愛知県産の新鮮な魚を調理、綺麗な食べ方をマスター</li> <li>5. 小さなアサリの驚くべきパワーを知る</li> <li>6. 海苔の加工工場を見学、進化する愛知の水産業の現場を知る</li> <li>7. 学習のまとめと成果発表 事前に配布した「学びのノート」に感想等を記入、発表する 後日、海への想いを描いたイラストを送ってもらい、南知多町を走る海っ子バスの車内に掲出、また鬼崎で加工された海苔のパッケージに貼って商品として販売する。</li> </ol>

## 7-(2) イベント詳細

イベント詳細	<p><b>1. 愛知県全域からオーシャンクエスト参加者、小学5、6年生を募集</b> (1)時期: 2020年10月15日(木)～2020年11月9日(月) (2)募集: 県全域から小学5,6年生を25名募集</p> <p><b>2. 蒲郡やその近海に生息する海産物の種類を学ぶ</b> (1)時期: 2020年12月5日(土) 10:00～10:30 (2)場所: 愛知県蒲郡市 (3)参加者: 20名(小学5年生16名、小学6年生4名) (4)内容: ●講師: 三谷水産高等学校 家庭科教諭 近藤晃代先生 山本水産(株)専務取締役 販売部長 山本大輔氏 ●講義内容: 蒲郡やその近海で獲れる魚の種類を学び、どうして美味しいのか、水産業で起こっている問題、水産業を守るために取り組んでいることを認識させる。主に講師2人の掛け合いで進行。参加小学生は魚の絵を描いてZOOM画面で見せ合うなどした。</p> <p><b>3. アマモ生育キットを使って生態を調査</b> (1)時期: 2020年12月5日(土) 10:30～11:00 (2)場所: 愛知県蒲郡市 (3)参加者: 20名(小学5年生16名、小学6年生4名) (4)内容: 講師: 三谷水産高等学校 海洋資源科科长 中野敏治先生 三谷水産高等学校 生徒 國枝凜さん(助手) 海中に酸素を供給し、栄養分の吸収による水質浄化を果たす「アマモ」の機能を知らせる。講師によるスライドを使った説明の後、事前に配送した「アマモ生育キット」を使って、種付け体験を行った。</p> <p><b>4. 愛知県の新鮮な魚を調理、綺麗な食べ方をマスター</b> (1)時期: 2020年12月5日(土) 13:00～13:45 (2)場所: 愛知県蒲郡市 (3)参加者: 20名(小学5年生16名、小学6年生4名) (4)内容: 講師: 三谷水産高等学校 家庭科教諭 近藤晃代先生 山本水産(株)専務取締役 販売部長 山本大輔氏 地魚料理の店「笹や」店主、蒲郡商工会議所青年部 笹野弘明氏 三谷水産高等学校 生徒の皆さん(助手) 地元で獲れた美味しい魚を綺麗に食べることを、実体験をもって学ぶ。居酒屋店主による魚のさばき方、煮つけの調理方法、盛り付けの説明に沿って、事前に配送した魚(キンメダイ)を調理する。画面からいなくなることを危惧していたが、各自デバイスをキッチンに持っていくなどして、調理の様子も見せてくれた。山本氏は魚の模型を使って魚の綺麗な食べ方を披露、出来上がった魚の煮つけを食した。なお、使った調味料は推進パートナーでもあるイチビキから提供されたもの。</p>
--------	---

## 7-(2) イベント詳細

イベント詳細	<p><b>5. 小さなアサリの驚くべきパワーを知る</b> (1)時期: 2020年12月5日(土) 11:15~12:15 (2)場所: 愛知県蒲郡市 (3)参加者: 21名(小学5年生16名、小学6年生4名) (4)内容: 講師: 愛知県水産試験場 副場長 蒲原聡氏 海の水質浄化にはアサリも一役買っていることを知り、アサリの生息する干潟の重要性、小さなアサリの大きなパワーを実験を通して学ぶ。講師による実験、スライドを使った説明で進行し、参加者は講師から出されたクイズの回答を「学びのノート」に記入していった。</p> <p><b>6. 海苔の加工工場を見学、進化する愛知の水産業の現場を知る</b> (1)時期: 2020年12月5日(土) 14:00~14:45 (2)場所: 愛知県蒲郡市 (3)参加者: 20名(小学5年生16名、小学6年生4名) (4)内容: 講師: 鬼崎漁業協同組合 販売課長 平野正樹氏 レポーター: 近藤梨沙 かつては全国1位の生産量を誇っていた愛知県産の海苔。摘み取りから加工までの工程を常滑市からライブ配信した。海苔の加工業者によるスライドを使った講義、事前に収録した海上での摘み取りの様子と工場内の加工の工程を見せた。途中ライブ配信が途切れるなどの不具合があったが、事前収録VTRなどでなんとか凌いだ。</p> <p><b>7. 学習のまとめと成果発表</b> (1)時期: 2020年12月5日(土) 15:00~15:30 (2)場所: 愛知県蒲郡市 (3)参加者: 20名(小学5年生16名、小学6年生4名) (4)内容 進行: 児玉祐莉乃 「学びのノート」に、感想、「海を守るためにできること」を書いた。希望者に挙手をしてもらい、3名が発表した。 また、学んだことから得た知識を元に「愛知の海を守る」をテーマとしたイラストを描き、後日郵送してもらう。これらのイラストは、南知多町役場が運営する「海っ子バス」の車内に掲出すると共に、海苔のパッケージにシール貼付して販売する。</p>
--------	---

## 7-(2) イベント写真

### クエスト① 蒲郡やその近海に生息する海産物の種類を学ぶ



### クエスト② アマモ生育キットを使って生態を調査



## 7-(2) イベント写真

### クエスト③ 愛知県の新鮮な魚を調理、綺麗な食べ方をマスター



## 7-(2) イベント写真

### クエスト④ 小さなアサリの驚くべきパワーを知る



### クエスト⑤ 海苔の加工工場を見学、進化する愛知の水産業の現場を知る



### 成果発表①



### 成果発表② 後日送られてきたイラスト

