



未来のうみを守り隊からのメッセージ

未来のうみを守るために、私たちにできること



海と日本プロジェクト in 滋賀県(びわ湖放送)

海と日本プロジェクトは、日本財団の旗振りのもと、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

ニュースサイト&SNSで、琵琶湖や海をもっと大切にしたい話題を発信中!

海と日本 滋賀県

<https://shiga.uminohi.jp/>



公式X(旧Twitter)  
@umipro\_shiga

食卓から 未来のうみを守り隊3

～郷土料理で海を考える～



2023年の夏休み、滋賀の小学5年生20名を『未来のうみを守り隊』に任命! 海のない滋賀に根付いた、海の幸「鯖」を使った郷土料理の謎を探るため、滋賀と福井で3日間の大調査を行いました。水田や海での環境学習を通して、琵琶湖はかつて福井の海から京都へ続く水の道として重要な役割を担い、そこで鯖の郷土料理が生まれた事を学びました。この美味しい食文化をこれからも続けていくためには、豊かな琵琶湖や海を守っていくことが大切だと知った隊員たちは、未来の琵琶湖や海のために自分たちにできることを考えました!

1日目  
6/11日

漁業と農業が育む豊かな琵琶湖の美味しい郷土料理を学ぶ!

琵琶湖の環境にやさしい「エリ漁」や「魚のゆりかご水田」を調査し、琵琶湖の恵みの郷土料理を味わいました。そこには鯖寿司や鯖そうめんも! 隊員たちは琵琶湖と海のつながりを学びました。



「魚のゆりかご水田」で生き物調査!

2日目  
7/21日

滋賀を飛び出し福井へ! 鯖の郷土料理と海を大調査!

鯖文化を守るための取り組み、鯖の養殖を見学し、福井の郷土料理「へしこ」を美食。海辺で、生き物観察や漂着物を調査し、海の課題を学んだ隊員たちは、美しい琵琶湖や海を守っていくために、自分たちにできることを考えました。(※隊員たちからのメッセージは左ページをご覧ください。)



鯖の養殖を見学!



海の生き物観察!

3日目  
7/22日

鯖を使った郷土料理から「海と人のかかわり」について学ぶ!

昔から滋賀は福井の海と鯖を通してつながり、福井の海のおかげで滋賀にも鯖を使った郷土料理が根付いたことを学んだ隊員たち。3日間で学んだことを踏まえ、身近な琵琶湖から豊かで美しい海へのつながりを感じてもらえるオリジナル鯖寿司を考えました!(※隊員たちが考えた鯖寿司は『すし処 海座』にて、2023年9月21日～10月20日の期間限定で販売されました。)



力を合わせてカッター活動!



「御食国」若狭の鯖文化を学ぶ!



お寿司の種類や食材を学ぶ!



オリジナル鯖寿司考え中!

このイベントは、次世代へ海を引き継ぐために、海を介して人と人がつながる「日本財団「海と日本プロジェクト」」の一環で実施しました。

協力 滋賀県立琵琶湖博物館 / 滋賀県農政水産部 / 栗見出在家町魚のゆりかご水田協議会 / 田烏水産 / 福井県立大学 / すし処海座 (株式会社ファイブスター)