ととばあちゃんのねがい

海に囲まれた日本は、昔からずっとおサカナを食べてきたんじゃ。同じ日本でも、地域によってとれるおサカナはちがうじゃろ。だから日本各地にはおサカナを使ったいろんな郷土料理があるんじゃ。昔の人から受け継がれた知恵で、その土地のおサカナを一番おいしく食べられる方法が郷土料理じゃ。

みんなもおサカナをたくさん食べて、この食文化を

未来の子どもたちにつないでほしいのう。 そしておサカナがいっぱいとれる海の ことも大事にしてくれたらうれしいわ。 ととばあちゃんからのお願いじゃ!

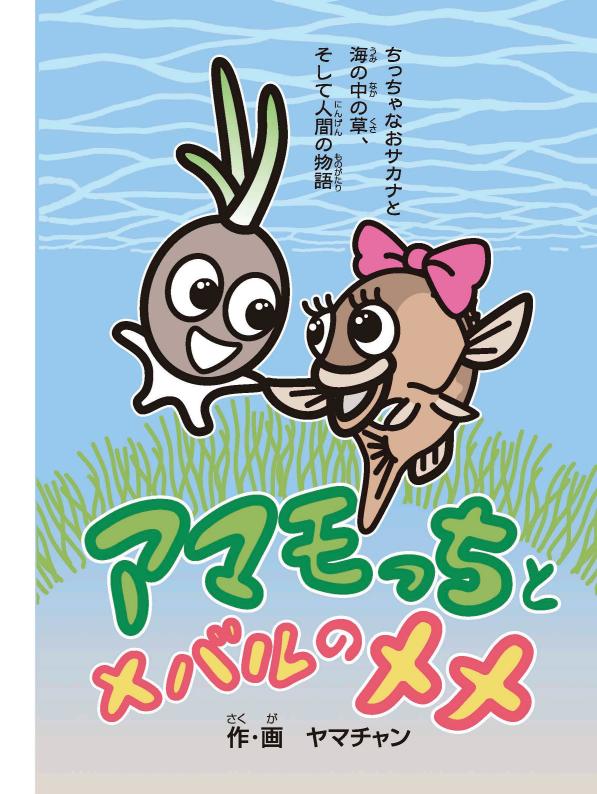
環境省特設サイト「里海をめぐる物語」



おかととHP (岡山水産物流通促進協議会)

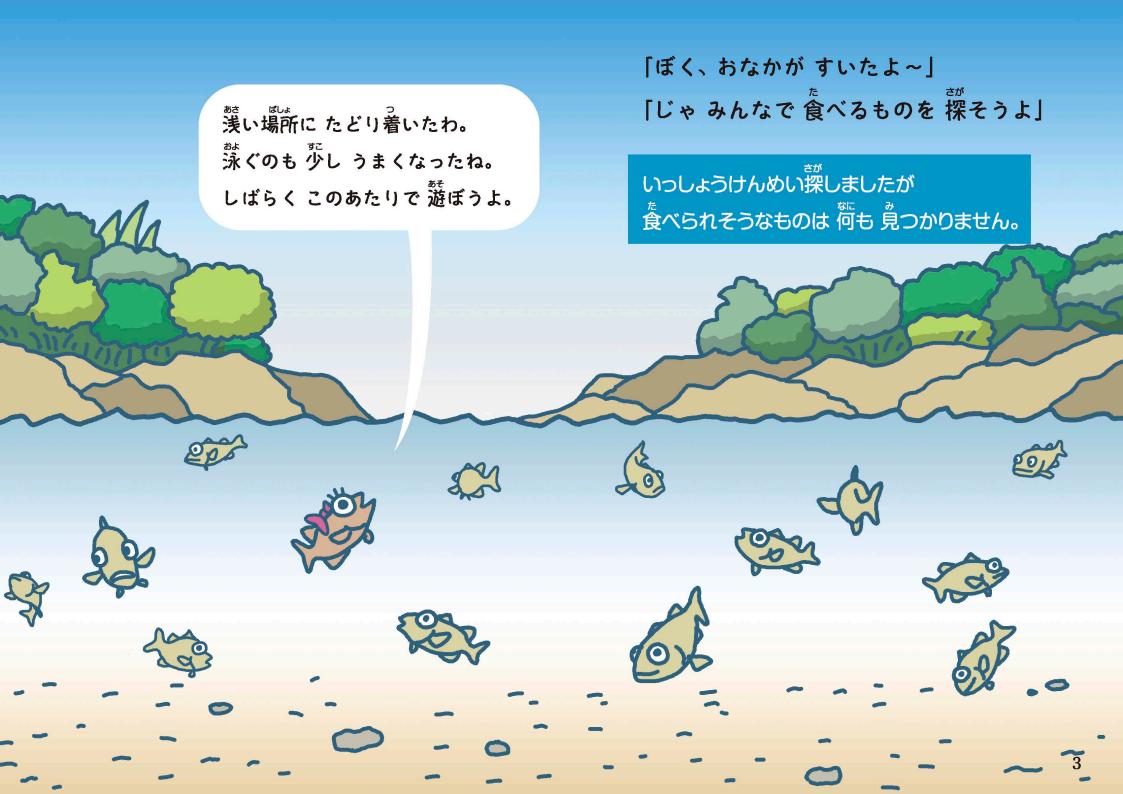


企画・制作:岡山水産物流通促進協議会(おかとと) 本冊子は、環境省事業 令和5年度「令和の里海づくり」モデル事業の一環で作成しました。

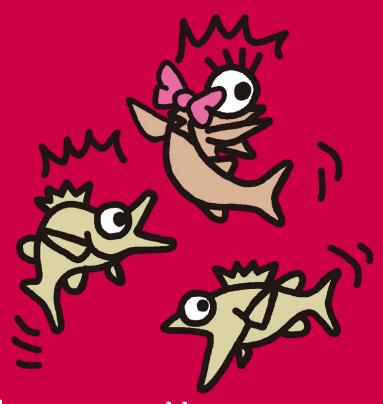








そこに とつぜん 大きな魚が 大きな口をあけて メメたちを おそってきました。

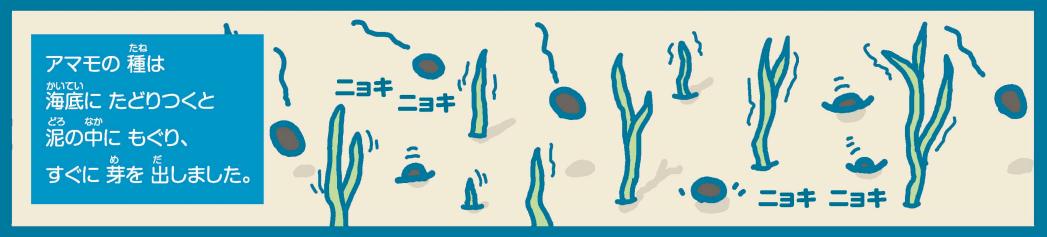


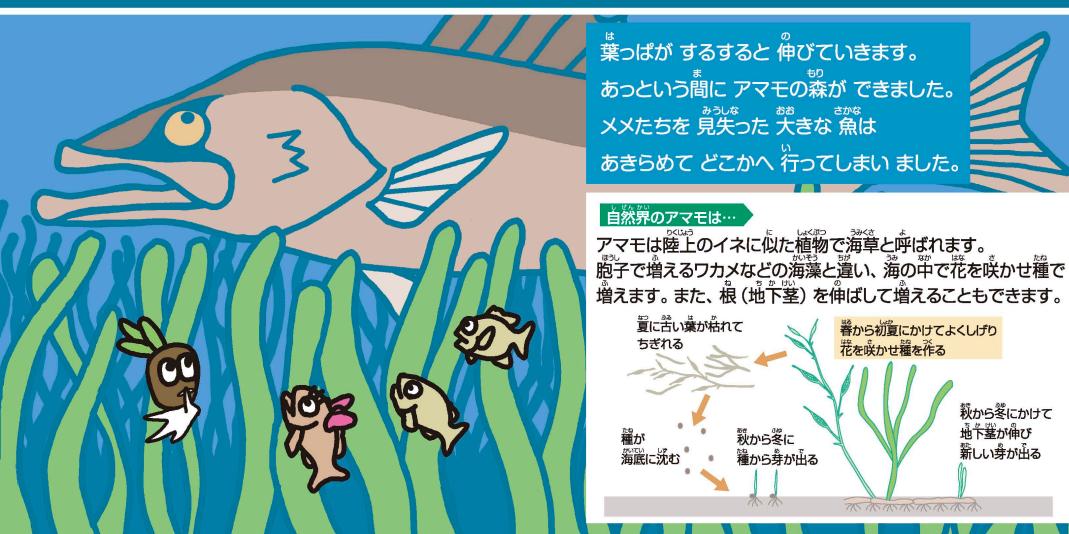
わーーー!! 食べられちゃうーーー!!







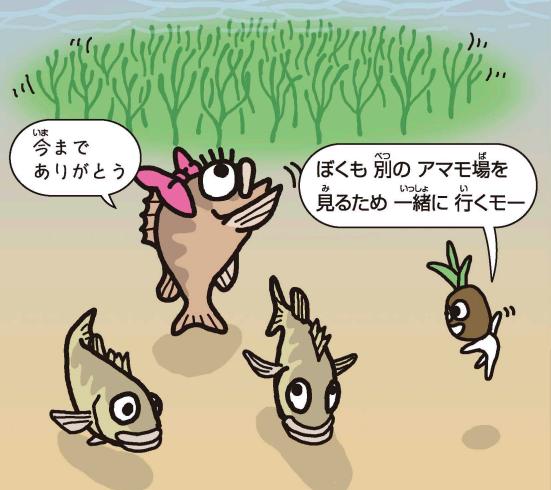




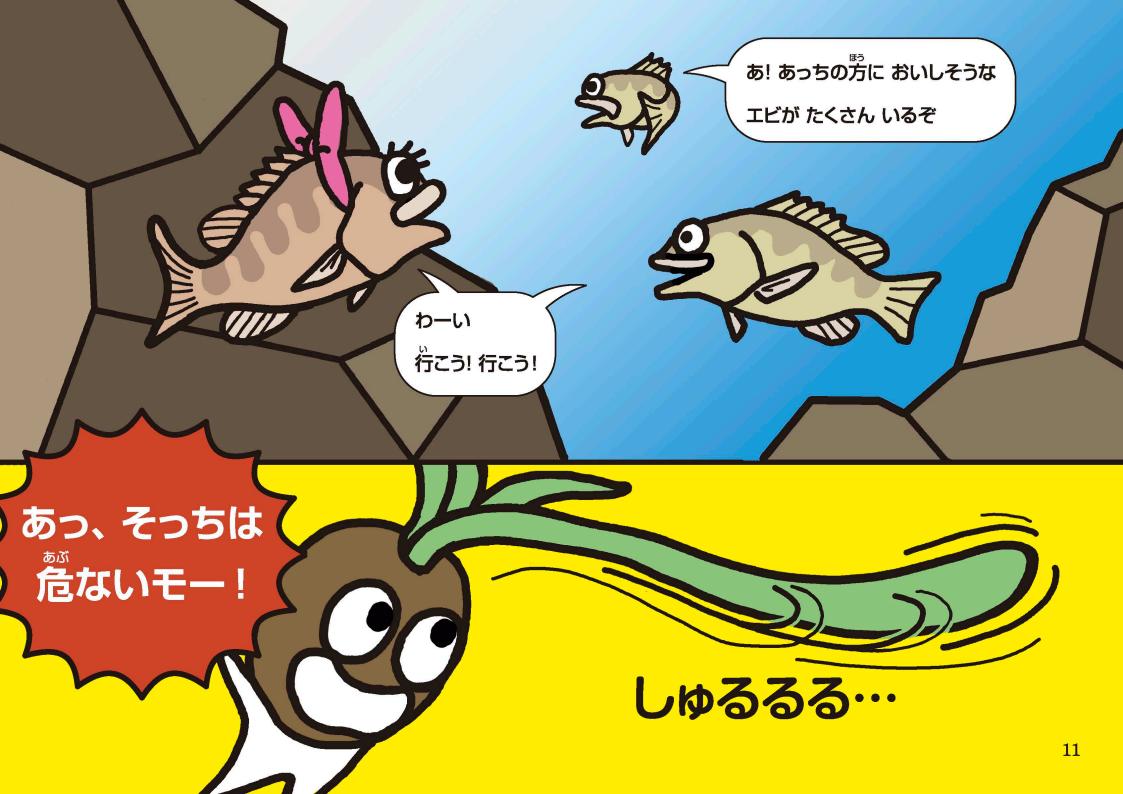




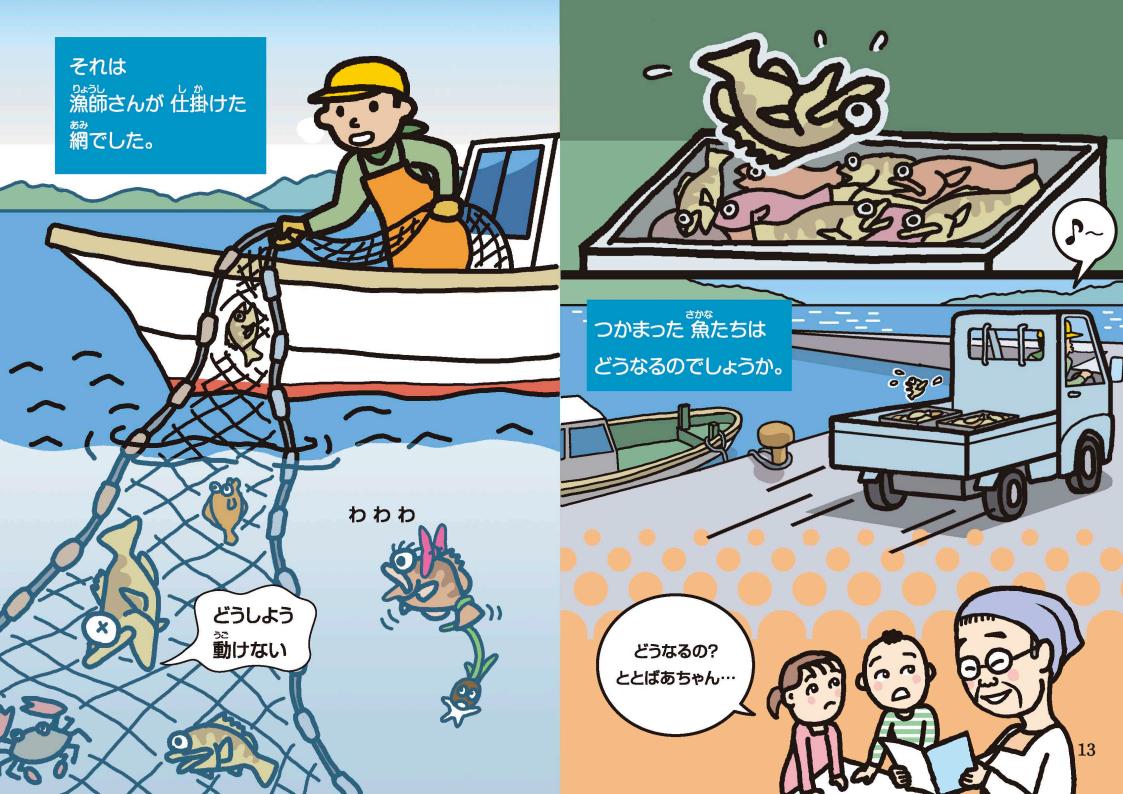
アマモ場で成長した メメたちは、もう 赤がちゃん メバルでは ありません。そして、もっと 大きくなる ために アマモ場を 出て 深い 岩場へと 向かいます。 アマモの 葉っぱは 波に ゆれて メメたちに手を ふっているようです。















赤ちゃんの時にアマモ場で過ごすおサカナはたくさんおるんじゃ。回転すしでも人気のマダイやカレイ、イカ、タコ、シャコなどはその代表選手じゃな。ほかにもスズキやヒラメ、ガザミ (ワタリガニ)、メバル、クロダイ、エビとお魚屋さんにはたくさんならんどるよ。そんないろんな種類の海の幸が食べられるのも海が豊かなおかげじゃ。

ではんを食べるときは自然に感謝

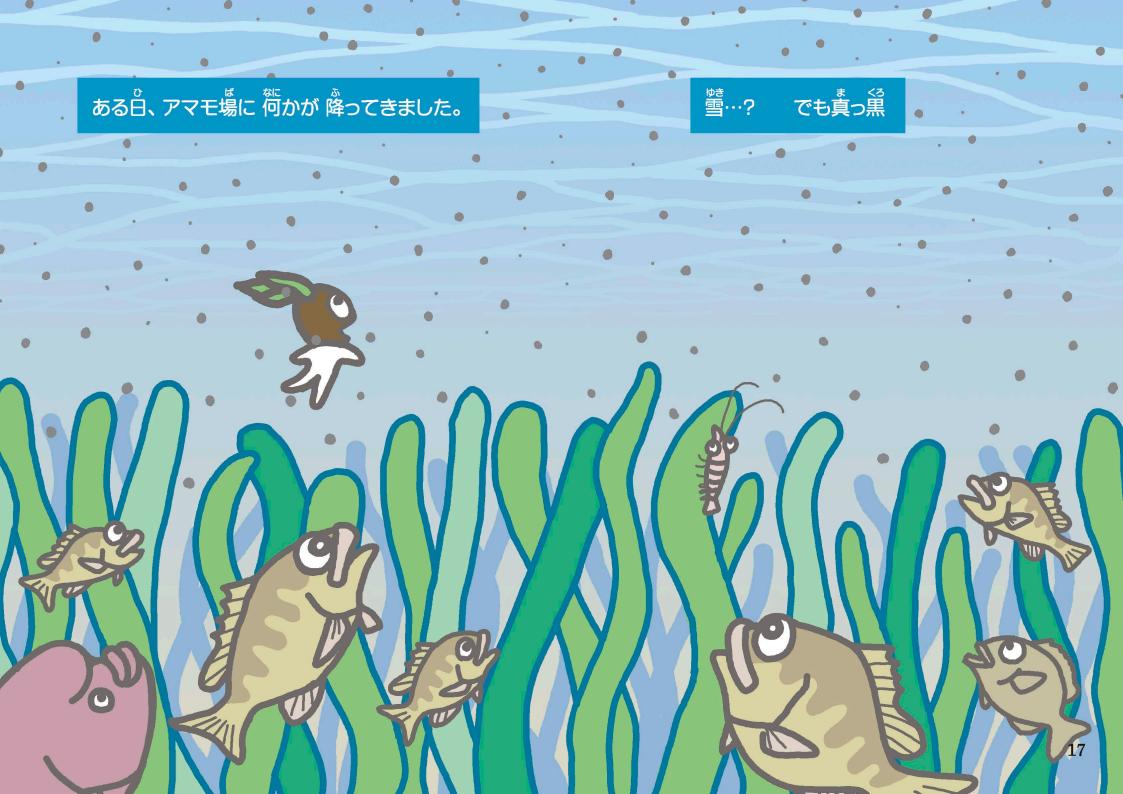
して、残さずきれいに食べような。

â/L









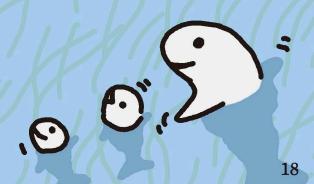


それは、アマモの種でした。

漁師さんや 子どもたちが 協労して アマモの 種を 集め 船の 上から アマモ場に まいて いたのです。

人間たちも アマモを ふやす 努力を していました。

豊かな アマモ場が もどってくる そんな 未来も きっと もうすぐ。



あとがきにかえて

私たちの里海、「瀬戸内海」は豊かな海です。

を放べま 紺碧のクリスタルではなく勾玉のひすい色、クリーミーグリーンの海です。 た。 周りを陸に囲まれ、たくさんの栄養をたたえてプランクトンがたくさん 発生します。それを求めて小魚たちが集まりさらに大きな魚たちが水面を 業がせます。 変の静かな入江の浅瀬には海草の草原が広がり、磯には海 藻の森が茂っています。

瀬戸内海は比較的開けた「灘」と幅の狭い「瀬戸」が連なっています。 潮の満ち引きに合わせて灘ではとうとうと水が流れ、瀬戸では草い潮流 が渦を巻き、複雑な流れが多くの魚や海の植物を育んでいます。私たち は大昔からこのひすい色の海からもたらされる美しい風景や、食べ物の 恵みを受け生活してきました。でもこの豊かな海は微妙なバランスの上 に成り立っているのです。

長年の人々の営みにより、この海は少しずつ傷ついてきているようで す。メメちゃんたちが幼い時期に暮らすアマモの草原もずいぶん少なく なってしまいました。流れたちの単海の変化に気づいた光たちは、この海を 守ろうといろいろな活動を繰り広げています。中でも漁師さんたちはいち 早く海の異変に気づき、アマモ場を増やす取り組みを始めました。今では *着に暮らす人たちや子供たちも参加して、 いろいろなところで活動に参加 しています。アマモっちやメメちゃんたちは私たちに話しかけてきてい ます。微らは大きくなろう、増えようとする強い力を持っているのです。そ れに気づいた皆さんは彼らを守り助けるため、一緒に豊かな里海にして 行くことを心がけていこうではありませんか。

> 岡山水産物流通促進協議会(おかとと) かららきを下りんねん

