

小学校での課外授業と海苔の普及活動に取り組んで

佐賀県有明海漁業協同組合大詫間支所青年部
新郷輝彦

1. 地域の概要

私達が住む佐賀市は、平成17年10月及び平成19年10月に8市町村が合併してできた市で、北部は脊振山系の山林や溪流、中心部は「肥前国庁」、「長崎街道」に代表される歴史遺産、南部は筑後川にかかる昇開橋や佐賀平野の田園風景、豊饒の海といわれる有明海など、素晴らしい環境に恵まれている。

2. 漁業の概要

私達が所属する佐賀県有明海漁業協同組合は、平成19年4月に佐賀県有明海沿岸18漁協の合併により誕生した。大詫間支所は、佐賀市南東部の早津江川と筑後川に挟まれた三角州の中央部に位置しており、正組合員197名で構成され、冬場は海苔養殖業、夏場は漁船漁業や干潟漁業に従事している。

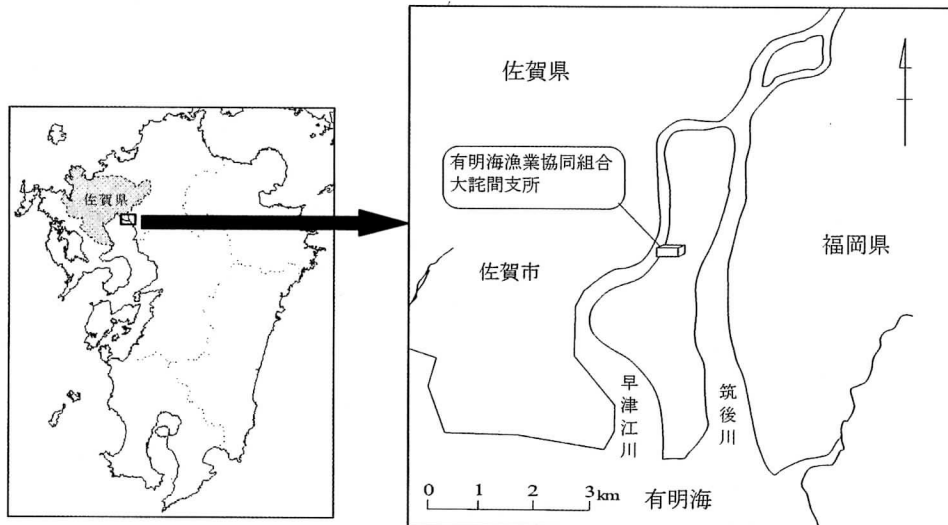


図1 佐賀県有明海漁業協同組合大詫間支所の所在地

3. 研究グループの組織と運営

青年部は、10代3名、20代19名、30代15名、40代4名の計41名で構成され、主な活動内容は、県や漁協本部で行われる研修会への参加、海苔のカキ殻糸状体培養の巡回指導、海苔養殖漁場の水位線の確認及び水位板の設置、アサリの稚貝発生状況調査、クルマエビ種苗の放流、海岸清掃、海苔コンクールへの出品、海苔のPR活動などがあり、その他各種イベントにも積極的に参加している。また、組合各支所の中でも個人培養者数が多い海苔のカキ殻糸状体培養の巡回指導については、諸富町支所と合同で行うなど新しい取り組みも行っている。

4. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

佐賀県有明海の海苔養殖業は日本一の生産を誇り、当支所の主幹漁業である。しかし、海苔価格の低迷、個人消費の冷え込み、養殖資材や燃油の高騰、海外からの海苔輸入問題など非常に厳しい状況に置かれている。

当支所の海苔養殖漁家数と養殖規模の推移をみると、養殖漁家数においては、平成元年度の114から平成18年度の87へと減少している。しかし、養殖規模においては、1漁家当たりの持ち柵数をみると、平成元年度の290柵から平成18年度の380柵へと1.3倍程度の規模拡大が見られる。

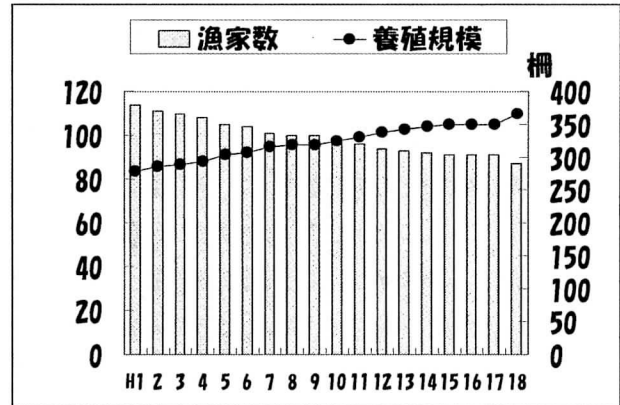


図2 大詔間支所の海苔養殖漁家数と養殖規模の推移

次に、生産状況の推移を見ると、生産枚数は平成元年度の8,959万枚から平成18年度の1億9,879万枚、生産額も平成元年度の15億4,100万円から平成18年度の22億2,041万円と大きく増加している。しかし、平均単価になると平成元年度17.2円であったものが、平成18年度は11.2円とかなり安くなっている。

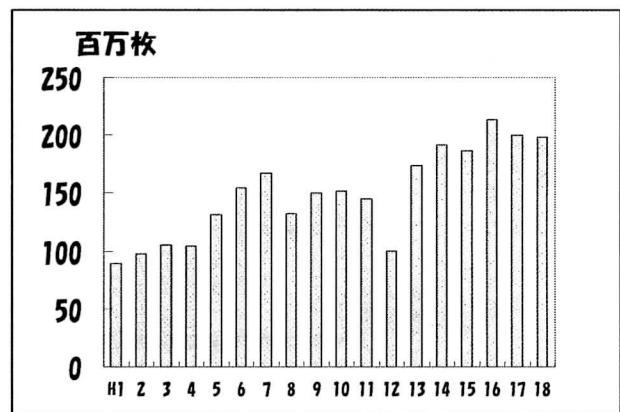


図3 大詔間支所の海苔生産枚数の推移

このような単価の低迷による漁家経営の悪化を食い止めるために、私たちは海苔養殖や製造の省力化などに取り組み、今の生産額を維持しているが、設備投資に経費がかかるため、生産額が上がっても安心できないのが現状である。また、今のような状況では、病害や、環境の変化で不作が続いた場合、海苔養殖を生業として続けていくことが、非常に難しくなってくることは間違いない。

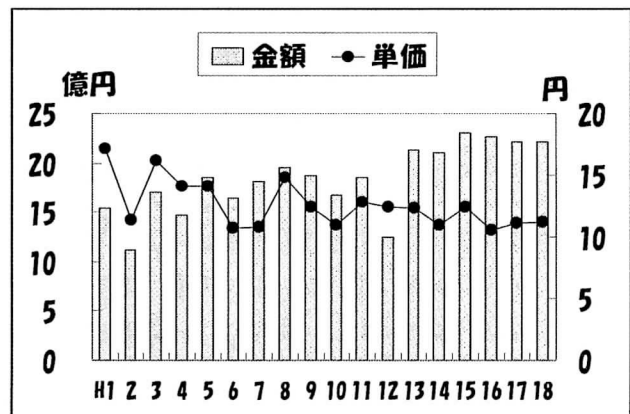


図4 大詔間支所の海苔生産金額及び単価の推移

そこで、私達の生活を守るため、そして海苔の価値を昔のように高めるために何かできることはないだろうかと話し合ったところ、青年部員の中から、「有明海のために役に立つことをしよう」、「消費者の声を聞こう」、という提案があり、それを実行することとなった。

私達はまず、平成14年に佐賀市三瀬村で開催された植樹のイベントに参加した。普段、山の中で作業をする機会などほとんどない私達には大変な作業であったが、これが有明海のため環境のために役に立つということを考えれば、苦勞してでもやらなければならないと思った。また、この植樹をきっかけに山間部に住む人々と交流し、今まで以上に海に意識や興味を持ってもらいたいと思うようになった。

次に、平成17年に県内や福岡県の「道の駅」などで、一番摘みの大詫間産焼き海苔を配り、同時に海苔に関することについてアンケートを実施した。その結果、配った海苔の評価は良好で、アンケートでは「海苔を月20回以上食べる」、「佐賀海苔のイメージは味、品質ともに良い」というありがたい声が多くを占めていた。また、アンケートを行っている時に「子供がよく海苔を食べるので」と言って海苔を購入する人が多いことがわかった。

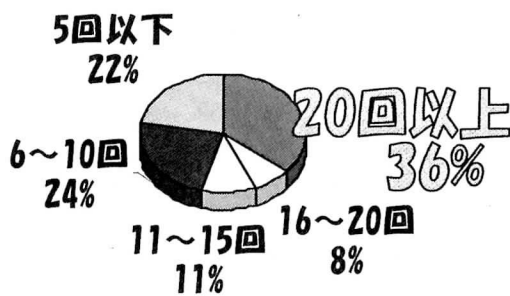


図5 アンケート結果(1ヶ月に海苔を食べる回数)

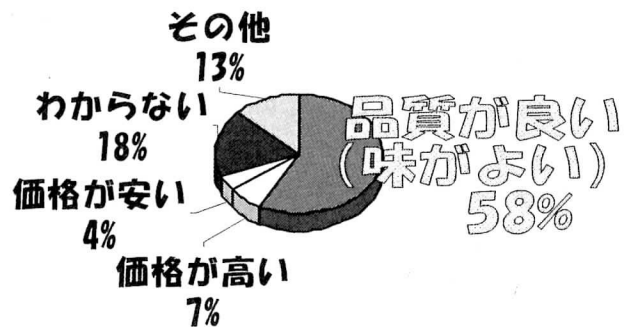


図6 アンケート結果(佐賀海苔のイメージ)

このような経験をきっかけに、まずは未来を担う子供たちに「本当においしい海苔の味を覚えて欲しい」、また「有明海のため環境を守るためには、海だけでなく山や川の環境を守ることが必要である」ということを伝えたいと思うようになり、有明海にそそぐ嘉瀬川や筑後川上流域に位置する山間部の小学生を対象に課外授業と海苔の普及活動を計画した。

5. 研究・実践活動の状況及び成果

授業は、佐賀市の三瀬小学校および富士小学校、福岡県朝倉市の久喜宮小学校の3校で、平成17年から平成19年7月までの間に計5回実施した。

授業は、1. 教室や体育館での講義、2. グラウンドで海苔の摘採作業の実演、3. 「タッチプール」で有明海の生きものを体感、4. 一番摘みの焼き海苔とアンケート配付の4部構成で行った。

最初の講義では、「海苔の養殖から製造に至る行程」、「水温上昇と有明海の生物相の変化について」、「環境を守るための身近な工夫」等の内容について説明した。講義に使った資料は、



図7 講義の様子

プレゼン用のソフトでも作成できたが、より暖かみのある授業を目指し、台紙に手書きで文字やグラフを書き込み、必要などころには写真を貼り付けた。

次に、青年部の皆でグラウンドに海苔の支柱を立て、海苔網を張り、その下を角船に乗った部員が網をたぐり寄せながら移動して、海苔の摘採作業を実演し、海苔作りの大変さを知ってもらった。実際は冷え込みの厳しい真冬に行う作業だということを知った子供たちに理解してもらいたかったので、暑い季節ではあったが、部員がカップや目出し帽まで着込んで迫真の演技を行ったところ、子供たちはもちろん、先生方も感心していたようであった。



図8 海苔摘採作業の実演

次に、ムツゴロウをはじめワラスボ、クマサルボウなど10種類程度の有明海の生きものたちを直接触れるように発砲スチロール製の「タッチプール」に入れて、山では滅多に見ることができない海や干潟に住む生きものたちの肌触りなどを体感してもらった。このタッチプールの準備には、仕事の合間に海や干潟に生きものを取りに行くことや、授業までの間、保管しなければならぬなど多くの苦労があったが、生きものたちに触れて大喜びしている子供たちの笑顔を見て、いつの間にか疲れも吹き飛んでいた。また、子供たちの「素朴な疑問」に、ある程度生きものについて調べてはきたものの、返答に悩むこともあったが、授業の回数を重ねる度にうまく答えられるようになってきた。



図9 手作りタッチプール

最後に、給食時間に一番摘みの焼き海苔の配布を行った。焼き海苔は2袋に分けて配り、1袋は給食時間に子供たちに食べてもらい、もう1袋はアンケート用紙と一緒に自宅へ持ち帰って家族の方々に試食とアンケート用紙への記入を依頼した。



図10 配布した焼き海苔を食べる子供達

アンケートの結果、回答者の方々は、週に1回以上はスーパーで買った味付け海苔を食べ、購入の目安として価格をあげる人が多くを占めていた。また翌年度のアンケートで、この私達の活動を通じて意識が変わったか質問をしたところ、「おいしい海苔に対する興味、考えが変わった」、「これを機会に海苔を食べる回数が増えた」という回答が約50%を占めていた。

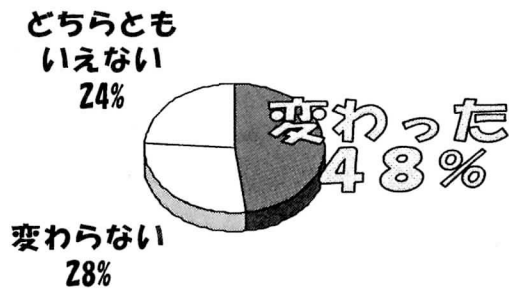


図11 アンケート結果(海苔に対する意識の変化)

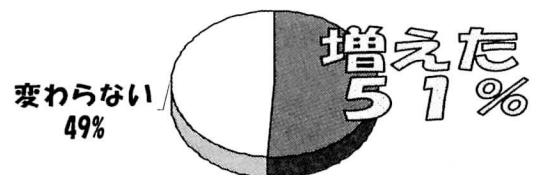


図12 アンケート結果(海苔を食べる回数の変化)

この課外授業をとおして、私たちの海苔や環境に対する思いが、子供たちを始め、家族の方々へ伝わったと思う。

また、後日、子供たちから授業についての感想文を頂いたが、佐賀県が日本一の海苔の生産県であることや、海苔の種類や養殖方法、山と海の環境は密接につながっていることなど今までは全く知らなかったことが、私たちの授業を通して初めて知ることが出来たと、うれしい報告がたくさんあった。

6. 波及効果

我々の活動はテレビや新聞などで取り上げられ、テレビの視聴者、新聞の読者から私達が配布した海苔を直接購入出来ないかとの問い合わせを多く受けた。これらの問い合わせの中に、生産者の顔が見える商品を購入したいという消費者の願いを肌身に感じた。

7. 今後の課題や計画と問題点

私達が行ってきた活動は、すぐに海苔の価格の向上に結びつくものではないが、継続することによって効果が現れてくるものだと信じて今後も続けていきたいと思う。また、私達一支部の青年部だけの活動では限界があると思うので、他の支所などにも協力を募り、活動の輪を広げていきたい。このように組合員全体でPRすれば、組合本所で集約出荷している当県でも、生産者の顔が見える商品を消費者に届けられるのではないかと考えている。