



project 03

陸養プロジェクト

「陸養」は、子どもたちが海の魚について、学んで、悩んで、育てる陸上養殖体験です。自分たちでヒラメを育て、育てたヒラメを最終的に食べるのか、それとも他の選択をするのか、リアルな体験を通して、海の恵みと命の大切さを考えます。

project 04

さばけるプロジェクト

地元の魚や未利用魚、とった後の過程について知るとともに、実際に魚をさばき、海の恵みを学びます。



講師 笹野弘明

interview

きっかけは息子の友達との会話でした。蒲郡でとれる魚を尋ねてみたら答えられず、知っている魚はマグロとサーモンだけ。蒲郡には多様な漁場があって約300種類のおいしい魚がとれるのに、地元の子どもたちがそれを知らないなんて。魚をきっかけに海や蒲郡のことを知ってほしいと思って始めました。

最近は「蒲郡の魚は何か知ってる？」って聞くと、「メヒカリ」「ニギス」って答えてくれる子が増え、変化を感じています。今の子どもは魚が嫌いじゃなくて、食べる機会が少ないとか食べ方が分からないだけ。海が近くにあっても、触れ合う機会がなければ意識は向きません。だからこそ、こういう体験が大事だと思っています。

ちに知ってほしいなと思ってます。

授業の中では、本物と出会うことを大事にしています。海に入っている「本当にしゃべり！」って驚いたり、魚をさばく授業で「怖くて触れない」って言っていた子が、最後には自分の手でちゃんとさばけるようになったり。そういう姿を見ると、やっぱり体験って大事だなって実感しますね。

協力してくれる人も年々増えていて、活動の幅も広がってきました。市外にも広がっていったらいいなと思っていますし、こういう授業をもっと多くの子どもたちに届けられたらうれしいです。

子どもたちが地元の海を知って、好きになってくれる。そういう積み重ねが、未来のまちづくりにつながっていくんじゃないかなって思っています。