



①船の上で鯛のメ方を見せてもらいました。②ワークショップでは若手からベテランまで、みんなで意見を出し合います。③④漁師小屋で漁師さんの話に耳を傾けました。⑤鯛は皮までおいしい！

参加者 レポート

まずカレンダーに、その時期収穫できるものを書き出しました。想像以上の魚種が挙がり、瀬戸内の豊かさを認識できました。その中から「高い、安い、売れない魚」や「増えた、減った魚」などを挙げます。熱帯性の魚が増えている、獲れなくなった魚は数えきれないという話もでした。では「何をすべきか」。キーワードとして「釣り客のマナー」「ゴミ回収の周年化」「自分たちのマナー」といった意見が出ました。海を綺麗にしないといけないということが一致した考えであるようです。「どんな海・島にしたいか」。色々意見が出ましたが、最後に若い漁師が「みんなに魚を食べて欲しい」という意見がでて、それがみんなの総意だ、という空気になりワークショップは終わりました。

「生物多様性」など誰も知らない中で始まったワークショップでしたが、「自分たちのすぐ隣」の生物多様性に気付く切っ掛けになりました。ワークショップ終了後は、漁師小屋でたくさんの海の幸をいただきました。そして会議室では聞けない生の漁師話を伺い、貴重な体験をさせていただきました。

【報告：T.U】

生物多様性ワークショップ in 大島・宮窪漁協

2012.11.27 / 2013.01.22：授業日

日鷹一雅（愛媛大学准教授）：先生

内田年泰：授業コーディネーター



：COP10 愛知ターゲット



1 回目のワークショップの様子。



魚の名前の多様性

授業コーディネーターの内田は関東の人間なので、日頃から愛媛での魚の名前はわからないことが多いです。「ホゴ（カサゴ）」や「アコ（キジハタ）」なんかは、魚っぽい名前だとは思いますが（なにかは知りませんでした）、「ナゴヤ（ショウサイフグ）」「ギンギラ（ヒイラギ）」... となると???です。みなさんは、なんの魚かわかりますか？ そんな多様な呼び名も、人々の暮らしに魚が溶け込んでいるからです。それが「内なる」生物多様性ということなのです！



セトガイ

水産資源の豊かな愛媛県には、漁業者もたくさんいます。今治市大島、宮窪漁協の漁業者の方を対象に2回にわたり、ワークショップを開催しました。まず具体的に獲れるものを把握し、目の前のさまざまな漁獲物が生物多様性そのものであり、それが漁業者みなさんの生活の糧でもあることを理解します。そして漁獲における問題点を整理し、資源の持続的な獲得のためにどうすればいいのかを、みんな

で考えました。それぞれの漁業者がふだん頭の中でだけ考えていることを、みんなが出し合って情報を共有し、将来に向けて改善策を議論すること、は、水産業当事者や愛媛県民のみならず、瀬戸内海全域を考えることでもあると、ワークショップ後にはっきりわかりました。2回目のワークショップの後には、港にある「漁師小屋」にお誘いをうけ、漁業者の生の声を直接聞くこともできました。



ここで！
松山市農業指導センター

接ぎ木のアボカドが育っています。



めざせアボカド日本一！

2013.03.12：授業日

柴 竜己（松山市農業指導センター）：先生
二宮那弥&内藤正人：授業コーディネーター



：COP10 愛知ターゲット

ヘルシーで栄養価ナンバーワンの果実として国内消費が上昇中のアボカドですが、国内で栽培されているのはごく少量だけ。それに目をつけたのが松山市です。日当たりがよくて温かいみかん畑を利用して、収益性が見込まれるアボカドの産地化を図ろうと、研究が続けられています。



①アボカドの接ぎ木苗を作る体験。②みなさん関心が高く、平日でもご覧の参加者数でした。③農業指導センターのハウスで栽培されているアボカド。



努力すれば松山が日本一の生産地となることも可能。ハウス見学や苗木作りの体験を通じて、地域活性化への取り組みも学びました。

参加者
レポート

松山がアボカドの産地化を目指していることは耳にしたことがありましたが、実践の場を目の当たりにして、まさに百聞に勝る刺激でした。授業は「講義」「園地見学と接ぎ木体験」「試食」の三部構成。熱帯果樹の栽培が、どのような割合を占めているのか、またどのような位置づけにあるのか、国際的な視点と国産の状況から丁寧な説明があり、産地化を目指す意味が大変分かりやすかったです。[報告：うえはらゆうぎ]

しゅういじゅくか 雌雄異熟花って？

アボカドは自家受粉を避け、なるべく違う固体から受粉して多様性を維持しようという性質から、おしべとめしべが成熟するタイミングが異なります。このため種は簡単に発芽しますが、1本だけでは実がつかないそうです。



ここで！
木のもの屋「森羅」
（松山市）

きっと気になる木の話！

2013.01.27：授業日

高橋照国（(株)大五木材）：先生
二宮那弥&内藤正人：授業コーディネーター

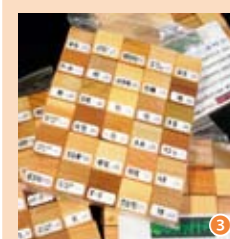


：COP10 愛知ターゲット

身近にありながら意外と知られていない「木」について、それを語らせたら止まらない大五木材の高橋さんにお話ししていただきました。高橋さんは、木の魅力を最大限に利用した商品を開発し、愛媛から世界中の木のすばらしさとその大切さを広く発信し続け



ています。木のものを買った作りつたりするには、まず木そのものを知ることが大切。だれもがへきつと気になる木の話をしていただきました。



①先生のお話に聞き入っています。②参加者全員で！③さまざまな木でできた3.5cmの立方体「森のかげら」。

参加者
レポート

「森のかげら」を使用して、実際の木において、手触りも確認しながら話を伺いました。山に本来あるべき多様な種類の木々が、伐採と植林によって乱されていて、単一の木の植樹によって弊害が起こりやすくなることなど、普段から気になっていた木にまつわる話も伺うことが出来ました。いつか家を建てる機会があれば木の暖かみを感じられる木造建築が良いな、と思わせしてくれる授業でした。[報告：日下]

割り箸は非エコ？

割り箸は使い捨てだから環境に悪いと批判されることがしばしばあります。しかし、国内産の割り箸については、間伐材や廃材から製造されており、森林の放置によって起こる環境悪化を防ぐという利点があるようです。





ここで!

宇和島市蔦淵地区
*授業は宇和島市道の駅
「きさいや広場」で

目に青葉・山ホトトギス・ 初イワガキ

2013.04.21：授業日

こもねっと：先生

宮本幹江 & 山田一茂：授業コーディネーター



：COP10 愛知ターゲット



宇和島から三浦半島に向かい、その最先端にある蔦淵。今回のイワガキはここで養殖されたものです。マガキと違ってシーズンは夏、マガキより濃厚な味で、大きくてプリプリした食感が特徴です。けれども蔦淵ではもともと、真珠養殖のためのアコヤガイ養殖が中心でした。1996年頃から顕著になったアコヤ



①

ガイの大量斃死と真珠そのものの消費の低迷により、真珠養殖設備がそのまま使えるイワガキ養殖に転向したということです。その後、品質管理や養殖技術の研鑽によって、蔦淵といえはイワガキというほどになりました。イワガキの歴史にも人間と生きものの関係が反映されているのです。



②



③

①これが蔦淵の養殖イワガキの筏。水温が高い蔦淵のイワガキは日本でも一番最初に食べられると、ファン急増中! ②殻についた汚れを丁寧に掻き落とします。③授業は宇和島の道の駅で。初ガツオならぬ、「初イワガキ」を味わい、海環境について学びました。

参加者
レポート

「こもねっと」会員は岩牡蠣養殖を支援するために、販売の手伝いや磯枯れ海域で海藻復活を試みたり、ガンガゼ退治をしたりして、その効果も現われているという。ただ、天然より養殖のほうがうまいというのは驚きだった。天然ものは殻が分厚くて身が小さいからだという。養殖ものは3年間の生育途上で殻をみがいており扱いやすく、どの貝にも身がしっかりと入っている。待望の試食。最高の味でした! [報告:T.D.]

磯を取り戻す

各地で磯から海藻が消える「磯焼け現象」が起きています。蔦淵でもなんとかしようとして、活性化集団「こもねっと」が磯に藻を植えはじめました。少しずつ海の生物多様性を取り戻す努力が始まっています。



ここで!

伊方町消防団詰所
(伊方町)

漁師さんに教わるはじめての 「三崎アワビ」

2013.03.24：授業日

中村明和（漁師）：先生

宮本幹江 & 山田一茂：授業コーディネーター



：COP10 愛知ターゲット



佐田岬半島の三崎町ではアワビ養殖が行われています。このアワビ養殖は、アワビの餌となる「ワカメ養殖」とセットです。なかでもエコソーリズムの際のバーベキューなどに用いられるものを養殖するということで、大きさは長径6〜7センチ程度の比較的小型のものが中心です。



①

先生の中村さんによれば、このアワビ養殖は山が広葉樹で覆われていることが大切だといえます。広葉樹に包まれた山から、川などを通して栄養分が海に流れてきてワカメなどの海藻が育つからです。養殖といっても、いろいろな生命・環境のつながりが大切であることがわかりました。



②



③

①アワビの刺身としゃぶしゃぶに笑みがもれます。これも山と海が元気で豊かだからこそ! ②中村さんは漁で用いる道具持参で話をしてくださいました。③実際の養殖現場はこんな感じです。

参加者
レポート

「アワビを食べて生物多様性?」でもお話を聞くうちに自然はつながっていると実感しました。周辺の漁獲高が減っているのは、半島の尾根にメロディラインができ、風力発電の風車が建てられ、山の生態系が崩れプランクトンが減少したことによるもの。自然にやさしいと思っていた「風力発電」でさえ弊害があることを知り、考えさせられました。アワビ一つにも物語がある。充実した一日でした。 [報告:伊東まゆみ]

アワビの餌はワカメ

同じ養殖業でも、カキの場合は海中のプランクトンが餌なので楽だそうです(そのぶん殻の掃除が大変です)が、アワビの餌は海藻。中村さんはアワビのためにワカメと一緒に養殖しています。定期的にワカメを刈り、カゴに詰めて与えるそうです。





ここで!

土居真珠 (宇和島市)
*授業は松山市の
「エフ・マルシェ古川店」で

真珠を取り出したアコヤ
ガイの貝柱も、かなり美味

宇和島パールLESSON



2013.03.15: 授業日
土居一徳 (土居真珠): 先生
宮本幹江 & 山田一茂: 授業コーディネーター
COP10 愛知ターゲット

真珠は生きた貝がつくり出す唯一の「宝石」。この授業は養殖真珠生産量日本一の宇和島真珠の現場を見たいと思っ
て企画しましたが、まずは消費地の近い松山ということになり実施したものです。
宇和島で養殖から製造販売まで手がける土居真珠の土居さんを先生に、アコヤガイの

核の入れ方から真珠の見分け方まで、説明いただきました。海の環境の変化でアコヤガイの斃死があったり、経済的な状況変化で真珠の価格が低迷したりと、真珠の生産は、自然の変化と人間活動の変化に左右されることも、土居さんのお話で、みなさん納得の表情でした。



①さまざまな貝殻を見せながら、真珠ができる仕組みを解説。②アコヤガイの中に真珠! ③質のよい真珠の見分け方も伝授してもらいました。

真珠は貝の異物反応!

真珠のツヤのある光沢。これは母貝となるアコヤガイの内側と同じ成分です。貝は異物が入ってくると自分の成分を出して異物を取り囲み、害のないものにしようとする性質があります。自然界でも砂粒などが入ると小さな真珠ができますが、養殖真珠はドブ貝などの真円の核を入れ、1~2年かけて育てます。真珠層の厚みは0.3~0.4ミリほどだとか。



参加者
レポート

授業では土居さんがアコヤガイを持参し、真珠を取りだすのを実演。貝から真っ白な真珠が出てくると、みんな「きゃーっ」。そのあと、真珠の良し悪しを、販売価格のちがう真珠のネックレスを目の前に示してくれました。アコヤガイという生きものがつくり出す真珠。きれいな海で植物プランクトンを食べて育ち、体内で真珠がつくられ、ことに女性を飾る。こんな生命と人間の関係もあるということを感じました。[報告:D.T]



ここで!

愛媛県みかん研究所
(宇和島市)

愛媛みかん自慢大使になる! ~愛媛かんきつニューフェイスで未来を拓く~



2013.03.07: 授業日
みかん研究所スタッフ: 先生
山田一茂 & 宮本幹江: 授業コーディネーター
COP10 愛知ターゲット

おいしいみかんの代名詞「愛媛みかん」。この「愛媛みかん」は、宇和島市吉田町に約200年前にもたらされた1本の温州みかんの木から始まったと言われています。
この愛媛みかん発祥の地の近くにある「愛媛県みかん研究所」では、世界中から異なる遺伝子を持つ柑橘を収集し、

掛け合わせて新品種を育成しており、県内外からの見学者が絶えません。
柑橘王国愛媛を支える多様な遺伝子資源をテーマに、研究所内で育成されているさまざまな柑橘類の見学も行いながら、生物多様性がもたらす食の恵みを目の当たりにする授業になりました。



①剪定技術の講習会。②館内の展示。③展示園地での見学授業。

参加者
レポート

みかん研究所の皆さんの仕事に接して、いろいろ教わることができました。外国や他の地域から集めた柑橘は、大きさや収穫時期などの遺伝子が違い、それを利用するそうです。同じ2つの木でも、どちらを父親、母親にするかで違った蜜柑ができることも知りました。「生物多様性」という言葉に馴染みはありませんでしたが、身近なところで学んだことで少し理解できました。

[報告: みかん農家経営]

愛媛は柑橘王国

愛媛の温州みかんは10月収穫の極早生「日南1号」から、12月収穫の「南柑4号」までありますが、「河内晩柑」のように初夏収穫の品種まで多様な味覚、香り、食感、色合いをもつ柑橘も多数生産されています。バラエティの豊かさでも愛媛は柑橘王国です。ブラッドオレンジの一種



サンギネロ



5 おいしい生物多様性

私たちが日常生活のなかで、
もっとも生物多様性の恩恵を受けているのは、毎日の食事かもしれません。
そこで、生物多様性がどのように目々の食べ物にかかわっているのかを
食べることを通じて納得してもらい、
生物多様性の保全がいかに大切なのかを、文字とおり「体得」しました。
豊かな食卓は、豊かな生態系によって生みだされているのです。

今治市宮窪町



「びやびや」とは土地の浜言葉で、
新鮮で身が締まっているという意味

「愛南“びやびやかつお”は なぜうまいのか」実体験講座

2013.06.17：授業日

藤田 知右（愛南漁業協同組合）：先生
宮本幹江＆山田一茂：授業コーディネーター



：COP10 愛知ターゲット



新鮮で驚くほどもっちりしたかつおの刺身。「愛南びやびやかつお」のおいしさを探る授業を愛南町で行いました。

先生は、びやびやかつおの仕掛け人である愛南漁協の藤田さんです。まずは市場を案内してもらい、水揚げされたカツオを鮮度よく保つための設備などを見学。昼には、これ以上の鮮度はないという極

上の「びやびやかつお定食」、午後からはびやびやかつおのブランド作りと生き残りをかけた漁協の市場運営の話。ポイントが餌の仕入れ場、漁場、市場の三角関係にあり、カツオの回遊にあわせて一定量しか漁獲しないようにしているそうです。漁業が多様な生態系のなかで成り立っていることを改めて学びました。



①午前中は深浦漁港の市場を見学。②おいしさを体験したあとはお話。③カツオの水揚げ。

参加者 レポート

市場食堂のびやびやかつおの味！ 漁師さんの熟練のメ方や、新鮮さを維持しようと努力している漁協のみなさまの合わせ技だろうと思います。愛南町がエサとなる生きたカタクチイワシの入手場所に近いか、漁場からの距離など、さまざまな好条件によって、四国一のかつお水揚げ量を誇っていることも初めて知りました。これを機会に「食の周辺」のことも目を向けていきたいと思っています。[報告：原田とも子]

びやびやかつおとは？

1本釣りまたはひきなわ縄釣りしたカツオを船上で活けじめ・血抜き処理し、その日のうちに水揚げしてシャーベット状の氷で保管されたもののこと。カツオの回遊にあわせて春から初夏、秋の「もどりカツオ」の時期に漁をし、一定量しか水揚げしません。自然に負荷をかけないブランド魚です。



カツオの餌は生きたカタクチイワシ