

2019年の我々の活動は、2月に低炭素杯の活動発表で、最優秀地域学校エコ活動賞を受賞したことから始まりました。



その発表とは、“海のイメージアップ”。

私たちの活動の場でもあり、多くの恵みをもたらしてくれる海は、近年、世界中で「汚染されている」映像によって魅力が減少しています。そこで、海に対するマイナスのイメージをプラスに変える活動に取り組むことにしました。

私たちが活動している海には、ゴミはあるものの、メディアで見るような光景とは違い、日本ではきれいで豊かな環境が広がっています。そこで、今後は海のイメージアップのために、

海岸清掃と言った表現を使うことをやめ、海岸での活動は「海の資源を無駄なく使う」をテーマにしました。具体的には、海岸に打ち上げられた海藻や貝殻の役割について考え、畑の肥料として再資源化に取り組みます。

その肥料を農業に使うことで海の恵みが生かされ、海ゴミのイメージから海離れしていく人たちに対して海の魅力を発信していきます。

TOTO水環境基金 活動報告

9月7日、ダイビングショップシードリーム（尾鷲市）、TOTOの皆様と海っ子の森による海岸清掃活動と海ゴミ資源収集活動を行いました。海岸での活動終了後、気象予報士（気象キャスター・ネットワーク代表理事、日本テレビ気象キャスター）藤森涼子講師と三重テレビ気象キャスター多森成子講師により、地球温暖化問題や最新の日本の気象変化等、今後環境活動にかかる大変興味深いお話をいただきました。また、その他講師として

- ・東紀州の森と尾鷲ヒノキ/ウッドメイク北村 代表 北村英孝様
- ・紀北町の海と未利用食材の活用/株式会社紀伊長島 代表 長井優幸様
- ・郷土料理と日本ワインを楽しむ/海っ子の森ゲスト 高谷俊彦様

にご講演いただきました。

また、交流会では地元主婦の指導により、海の幸の郷土料理を全員で料理し、日本ワインの特徴や楽しみ方など貴重なお話を聞きました。

翌日は、伊勢市の海っ子農園で、貝殻肥料で育った安納芋の収穫祭を行いました。収穫した安納芋はそれぞれのご家庭に持ち帰つていただきました。



2020年度の取り組みについて

2020年1月に鳥羽国際ホテル(伊勢志摩リゾートマネジメント株式会社)にてクリスマスチャリティーによる贈呈式が行われました。ホテルの宿泊者様やホテルの関係者様から海の環境保全に対するご支援を頂きました。

今年度は、SDG's（持続可能な開発目標）を達成するため「海の資源を無駄なく」をチャレンジテーマとして活動を進め、昨年に引き続き海岸漂着物（海藻・貝殻）の畑への活用に加え、プランター栽培での家庭での活用についての活動を行います。



2020年度活動計画

1. クリスマスチャリティーの木製メッセージプレートにワカメを種付け、育てて収穫を体験。
2. ホテル食材などの未利用資源（貝殻・魚の骨など）を利用しエコプランター（SOBIC）で野菜を育てる。
3. 海の植林活動を継続し藻場の状況を確認する。



岩尾博士の チューモク海藻

ワカメを食べたことがない日本人はかなり少ないんじゃないだろうか。お味噌汁やスープ、混ぜご飯、オムレツやサラダにも使えるとても人気のある海藻だと思う。その葉の部分だけでなく、メカブ（めひびとも呼ばれる、胞子葉）もとても美味しい。このワカメ、普段何気なく買いたい、ついている人も多いだろう。僕は大阪出身で、両親ともに海の幸にこだわりのあるタイプでもなく、家庭で出てくるワカメは、カットワカメだったようだ。それでも好きな食材の一つではあったが、現在、我が家で通常使うものは、鳥羽産の塩蔵ワカメ、若くまだ短い時期のワカメ、乾燥ワカメ、他産地の保存用（塩蔵、乾燥、灰干し）である。メカブなどは生のものを買って使うようにしている。風味が全く違うからだ。風味だけでなく、歯応えや舌触りや、煮炊きした時の柔らかさなども、産地や時期で違う。もちろん、どのワカメがいつのどこ産かを判別することはできないが、違いは分かるし、それぞれの良さというか、自分にとっての好みはわかる。

これは、生えている場所、養殖ロープいかだの置かれている場所により、波あたりや海水中の栄養塩の量、塩分などが変わるからだ。葉の厚みも変わることもある。育つ場所でよく伸びる必要があるため、葉の幅をかえたり、ワカメ自身の茎や葉の柔軟性に関わる成分量を変えたりするためだ。それに加えて、特に天日乾燥品などは、乾かし方の熟達度により、色だけでなく、水に戻した時の弾力なども変わってくる。若いうわけの細い茎を生じた時、鮮烈な旨みは他の食品では得られない食体験だと思う。ワカメ特有の渋みがまだ生じていないからこそその味である。

これらは何も特段家計に負担をかけるようなこだわりではないだろう。いつも買い物をしているスーパー・マーケットの鮮魚コーナーに2月3月になると並ぶ生ワカメやメカブを買うだけのことであるし、乾物屋に行けば、新物の乾燥ワカメも必ず置いてある。カットワカメの手軽さを理解した上で、おにぎり用には塩蔵ワカメを、ワカメスープには生ワカメを、というふうに食卓のワカメバラエティを豊かにしてみるのはどうだろうか。

