

海っ子 通信 2020



UMIKKO NO MORI NEWS LETTER

2020年度はコロナ禍の中、コンパクトに参加者を限定して活動しました。海っ子の森SDGsの目標を明確にし、支援していただいている方々と、海藻や貝殻で肥料の作成やワカメの育成を体験する海中クリスマスツリー作りなど新しい取組にも挑戦しました。

2021年度も参加者の健康と安全を最優先に活動することとし、海岸漂着海藻や未利用となっている海の資源の活用方法を皆で考え、農業や森林への活用による海と陸の豊かさを守る取り組みを継続していきます。

TOTO水環境基金 活動報告



9月27日、尾鷲市行野浦海岸において、ダイビングショップ・シードリーム（尾鷲市）と海っ子の森による、海岸漂着未利用資源の収集（海藻・貝殻）と海岸清掃活動を行いました。今年はコロナ禍のため三重県内の参加者とボランティアダイバーでの少人数の参加となりました。この活動で漂着海藻の他、プラスチックゴミ、ペットボトル、缶類等、を収集しました。



海岸で収集した海藻は、洗浄して塩分を取り除き、天日干しによる自然乾燥を行い、今年度購入した高速粉碎機で粉碎し農業用の肥料づくりを行いました。併せて食後に残った牡蠣殻も、粉末状に粉碎し同様に肥料化しました。この粉末肥料の一部は海っ子農園に施肥しました。残りは試供品として今後の活動に使っていく計画です。



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

岩尾博士の チューモク海藻

写真の海藻名はホソコザネモ。養殖ロープや係留ロープなどによく付いており、水面近くにふわふわとなびいているのを目にすることが多い。



紅藻という赤色の光合成色素を持つ海藻の仲間の中では、手巻き寿司やおにぎりに使われる海苔であるスサビノリやトコロテンや寒天の材料になるマクサが有名だが、このホソコザネモも紅藻の仲間である。その中でもイギス目という仲間に属する。どこでも目にするが、おそらく一般には無視されている、繊細で非常に美しい海藻なので紹介させていただいた。

伊勢志摩リゾートマネジメント(株) (鳥羽国際ホテル)とのSDGs活動

今年度もSDGs活動に対してクリスマスチャリティーイベントでは多くの方々から支援を頂きました。鳥羽市水産研究所の指導の下、イベントで利用したオーナメント（木製メッセージプレート）にワカメの稚苗を取付けた海中クリスマスツリーを、ホテル従業員の皆様と作成しホテルの棧橋近くの海中に展示しました。多くの宿泊客の方々に見ていただきました。



2021年度の 取り組み

海岸漂着海藻や魚介類（魚の骨や牡蠣殻等）の家庭ゴミの農業用肥料や飼料化

廃棄される海の生き物資源の肥料化と農業等への活用

海っ子農園での収穫イベント

生ごみのたい肥化体験車両によるイベントの開催

