

《イベントレポート》

牡蠣生産量全国 1 位の広島県で夏期講習ならぬ“牡蠣”講習！ “牡蠣と広島への愛着”を深めるため、県を挙げて“牡蠣マスター”を養成 「春の牡蠣講習 牡蠣好きを育てるための特別講座」を 3/26 に開催

牡蠣生産量全国1位の広島県は、県の魚でもある“牡蠣”の知識を高めるとともに愛着を深める取組として“牡蠣”という漢字の書き方を練習しながら、牡蠣のことを知ることができる学習ドリル「広島 牡蠣とり帳(かきとりちょう)」を平成 29 年に制作し、県内の小学校へ配付しました。

今回は、県を挙げて、さらに多くの牡蠣マスターを養成するため、県内小学生とその保護者 20 組を対象に、牡蠣とり帳の例文やウンチクをベースにした出張型授業として「春の牡蠣講習 牡蠣好きを育てるための特別講座」を広島市水産振興センター等で開催しました。座学から料理まで牡蠣ファン垂涎の特別講師を招いた牡蠣にまつわるさまざまな授業・レクチャーが行われ、特別ゲストとして、牡蠣とり帳を監修した広島大学 大学院生物圏科学研究科 海野徹也(うみの てつや)教授や、東京海洋大学名誉博士/客員准教授 さかなクンなどが登壇しました。



海野教授による牡蠣とり帳授業風景



牡蠣打ち体験授業風景

■当日の様子について

「牡蠣とり帳を使って学ぼう」/広島大学 大学院生物圏科学研究科 海野徹也教授(牡蠣とり帳 監修者)

牡蠣とり帳の例文を活用しながら牡蠣や広島県に関するウンチクなどを学習しました。授業の途中には子供たちからたくさん質問が出て、賑やかに時間が進み、「牡蠣への愛着を持って、県外の人など、色々な人に美味しさなどをPRして欲しい」といった海野教授からのメッセージもありました。そして、最後にみんなで漢字の「牡蠣」を書いて授業が終わりました。

「特別出張授業」/東京海洋大学名誉博士/客員准教授 さかなクン

特別講師のさかなクンからは、自然の循環によって牡蠣をはじめとした様々な海の生き物が育つこと、だからこそ一人ひとりが自然の環境を守るためにできることがあるなどと学びました。その後は、さかなクンが魚のイラストを書きながらクイズを出し、参加者の子供たちは積極的に手を挙げてクイズに回答していくなど、楽しい時間を過ごしていました。



■参加者の声

「広島県が生産量 1 位ということは知っていたけど、その他のいろいろなウンチュクを知ることができて、もっと牡蠣が好きになりました!」、「楽しかったのでまた参加したい!」「さかなクンに会えて嬉しかった!」などという声が挙がり、「春の牡蠣講習」を楽しく取り組んだ様子でした。

■広島県内の「牡蠣」を含めた「魚」にまつわる様々な取組

「広島はしご牡蠣」

一口牡蠣や焼き牡蠣など、多様な牡蠣料理をつまみながら「はしご酒」のように街のいろいろな名物店をまわる、牡蠣ングダム・広島ならではの新しい食べ歩きスタイルです。牡蠣は、酒どころ広島美味しい日本酒やワインとも相性抜群。低カロリーで美容や肝機能にも良いタウリンも多く含まれているので、女性も酒好きも安心してたくさん食べられます。

映像 URL: <https://youtu.be/BSOWyUI0PX0>(フルバージョン/120 秒)

https://youtu.be/KgcH_ru_HfA (ショートバージョン/30 秒)



<「広島はしご牡蠣」ロゴ>

「ひろしまオイスターロード(かき小屋)」

ひろしまオイスターロード協議会が広島が誇る名産品「牡蠣」をもっと気軽に食べられるよう取り組んでおり、瀬戸内海沿岸を中心に店舗が点在。

リーズナブルな価格で気軽に牡蠣を楽しめるのが特徴です。

URL: <http://oysterroad.jp/>



「海辺の教室」

広島市農林水産振興センターでは、魚と漁業に関する知識を普及啓発するため、広島市在住の小学校 3~6 年生の子供さんとその保護者の方を対象に、海辺の教室を毎月第 3 日曜日(11 月を除く)に開催しています。

URL: <http://www.haff.city.hiroshima.jp/suisansc/kyoshitu.html>



■「広島 牡蠣とり帳」の概要

例文すべてに“牡蠣”を用いた漢字ドリル。全例文が牡蠣や広島県にまつわるウンチュクで構成されており、県内の小学生向けに制作・配付。牡蠣への愛着と知識を深め、県外客に牡蠣をお勧めしたり、家庭等でも牡蠣に関する話題が増えることを願い制作しました。

発行元：広島県

ページ数：42 ページ

サイズ：B5

特徴：・例文すべてに“牡蠣”を用いた漢字ドリル

・牡蠣という漢字が 97 回練習できる

・広島県の牡蠣の歴史・栄養・種類に加え、生産や取組について学べる内容

・オリジナルキャラクター「はしご牡蠣さま」が登場。広島県のウンチュクなど

を紹介する箇所もあり、牡蠣だけでなく広島県そのものの理解も深めることができる

