



私たちが未来へつなぐ

豊かな海の幸に恵まれた明石。明石の海の特徴や、海の資源を守る取り組みについて、こどもレポーターが取材してきました。

I 明石には海の幸がたくさん！

明石の海ではどんな魚がとれるのか？
明石浦漁業協同組合（岬町）で話を聞いてきました。

タコ
激しい潮の流れで、もまれるから足が太くて短く、力強い

ノリ
全国トップクラスの生産量

イカナゴ

タイ

明石鯛
全国でも有名です

明石に春を告げる魚です

2 明石浦 協の中も見学させてもらったよ

漁場が目の前だから、漁船からすぐにいけすへ
鮮度を保つために、漁師さんたちは大急ぎ！

迫力満点のセリ

こうやって、新鮮な魚がお店に並ぶよ

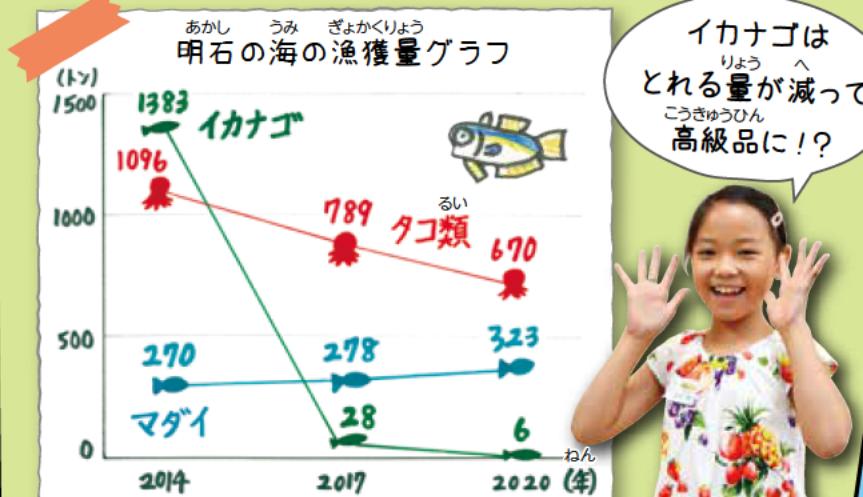
明石の海では、年間約100種類の魚がとれます。
「まえもん」と呼ばれていて、すごくおいしいんですよ。

あかし うみ ねんかんやく しゅゆい さかな
明石海峽の早い潮の流れで身が引き締まった明石の魚は

あかし うみ ねんかんやく しゅゆい さかな
明石の海では、年間約100種類の魚がとれます。
「まえもん」と呼ばれていて、すごくおいしいんですよ。

3 ちょっと待って！ 明石の魚が減っているって本当？

実は今、明石の海がピンチ？魚がとれる量が減っているんだって。
東二見漁業協同組合（二見町東二見）で教えてもらいました。



4 どうして魚が減ってるの？

海の豊かさのポイントは、海水中の「栄養塩」。
今の海は水がきれいになり過ぎて栄養塩が不足し、魚のエサになるプランクトンが少なくなった結果、魚が減っているのです。

イカナゴはとれる量が減って高級品に！？

海水がきれいになり過ぎるのも、海の生き物にとってはよくないんだ

海の食物連鎖ピラミッド

まずは、明石でとれた魚を食べて、そのおいしさを知ってほしい。

できるところからはじめてみよう！

豊かな海

海の豊かさを守る取り組み

海と魚を守るためにさまざまな取り組みが行われています。



稚魚放流

タイやヒラメなどの稚魚（魚の子ども）を放流しています。海の資源を増やす取り組みです。

タイの稚魚は3年くらいで大人になるんだって



漁船が「耕うん桟」を引いて海底を耕し、海底に沈んでいる栄養塩を海水に戻します。

海底耕うん

いわさき 岩崎 遥香・堺 弘丞・白川 仁・高橋 有吏
なかむら 中村 綾花・林 美羽・藤井 寿・南野 菜々羽
(五十音順)



タコつぼ

タコが安全に産卵できるよう、産卵用タコつぼを海に投入しています。タコつぼは、卵がかかるまでの隠れ場所にもなります。



かいばり

ため池の栄養を海へ
かいばりには、漁師さんも参加するよ！

私たちにできること

私たちが未来へつなぐ
豊かな海を守るために取り組みを取材して、自分たちにどんなことができるか、こどもレポーターのみんなで考えてみました。

魚を実際に食べろ

まずは、明石でとれた魚を食べて、そのおいしさを知ってほしい。

できることからはじめてみよう！

明石の海や魚について知る

食べた魚がどんな環境で育っているのか。どの季節にどんな魚がいるのか。明石の海に興味を持てほしい。

かんさとう うみ いのもの 海の生き物たちは栄養塩によって支えられています。

できるところからはじめてみよう！

海や砂浜にゴミを捨てない持ち帰る

プラスチックゴミや、網にかかったルアーの針で漁師さんががけがをすることも問題になっています。海の中にルアーがこんなに！

