

永島農園について

9月の野島宿泊体験学習に行った時に、金沢区の永島農園さんでキクラゲ収穫体験をしました。

永島農園さんは、「神奈川県横浜の地で500年以上農業を続けて来た」そうです。

「大正8年の皇室への米の献上、地域で初めて果菜類の栽培を始め、畜産と野菜から花への生産転換、園芸店の起業など常に時代のニーズに合わせた農業にチャレンジし続けて来た」とのことでした。

「農園のある横浜市は人口が374万人を超える（2020年1月時点）日本有数の大都市です。農地は宅地化し、農家数と耕作面積も減少の一途をたどっている中、私たちが農業を生業として続けていく事。その意味と役割をずっと考えていました。辿りついた結論は農業の楽しさ、農作物の美味しさを伝える事。この2つを事業として行う事。具体的には何をするのか？

耕作面積は他の産地と比べると限られますが、軒先での直売、農産加工品の開発、収穫体験、農園BBQなど出来る事は沢山あります。そして消費地である横浜の立地を活かすために、日本全国にいる仲間の農家さんのつながりを活かした連携も考えています。」

「生産（1次産業）、加工（2次産業）、流通・販売（3次産業）を掛け合わせた農業、6次産業化を身の丈に合った適切な規模で行い農業の楽しさをどんどん発信していきます！」（永島農園さんHPより）

収穫したキクラゲは、とても肉厚でぷりぷりしていて、美味しかったです。



その後、5年生ではキクラゲの食料自給率を少しでも上げたいと思い、教室でキクラゲを育てることにしました。

収穫したキクラゲを給食に出してもらい、全校の皆さんに食べてもらいました。

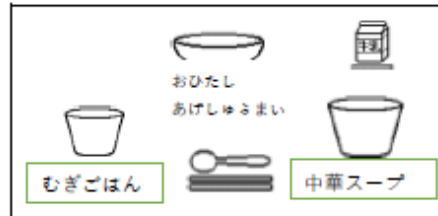
ばくばくだより

3月10日(金)



今日の献立

主食	麦ごはん
主菜	あげシュウマイ
副菜	おひたし・中華スープ
牛乳・乳類	牛乳



キクラゲ

キクラゲは中国で古くから食用とされており、中国の現存する最古の農業技術書にもキクラゲの料理法が記載されていることから少なくとも1400年以上は食用・栽培の歴史があるそうです。キクラゲはおもに中国から輸入しており、食料自給率は低いですが、実は横浜市金沢区にある永島農園さんでも育てています。私たちは、野島宿泊体験学習で、キクラゲ収穫体験をしました。また、食料自給率を上げるために、キクラゲを自分たちで育てました。生のキクラゲを触ってみると、ぶにぶにしていました。皆さんがいつも目にしてるのは、それを乾燥させたものです。今日の「中華スープ」に入っているキクラゲは、5年生が育てたものです。味わって食べてください。

クイズ

キクラゲは日本の自給率の50%以上ある。○か×か。正解は○です。



5年生は9月の野島宿泊体験学習で横浜市金沢区の柴漁港に見学に行きました。穴子漁師の齋田さんにお話を聞きました。また、その後、社会科の学習で穴子筒漁についてまとめました。

しば
[柴漁港のアナゴとは]


柴漁港とは横浜市の管理する横浜市にある漁港です。 ↓ アナゴがよくなる

アナゴは一年中とれますが、特に、梅雨から夏にかけては脂ののっているおいしいアナゴがあかります。 ↓

東京湾の小魚、ゴカイ、カニ、エビなどをアナゴのえさにしてます。

△マアナゴ
↓
デリケートな魚で、あげるときにかかると身がかたくなりせんまうので気を付けて漁をする。

△あげる
↓
魚を水あげするニ魚をとる
↓
↑ ストレスが ↓
↑ おちて ↓
↑ ということ。 ↓



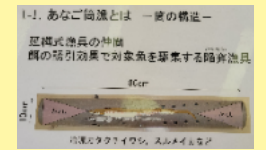
アナゴ筒漁

アナゴが一つの筒に入る数は年々減ってきているそうですが、一つの筒で10匹くらい取る事ができます。
(°▽°)(・▽・)(. _ .)



アナゴ筒の構造

直径約10センチメートル、長さ約80センチメートル。1度入ったら出られない仕組みで、中にスルメイカや冷凍カタクチイワシなどの餌を仕掛けておく。



筒の作りの工夫

大きいアナゴは、筒の中からでれないしくみで小さいアナゴは筒に空いている小さい穴から抜け出すことが出来ます。(齋田さんも、同じようなことをしていましたね。)



アナゴ筒漁船は

11トン17.4メートルです。



デリケートな習性を持つマアナゴを、丁寧に、ストレスをかけずに漁獲する「アナゴ筒漁」

神奈川県でマアナゴが水揚げされるのは、東京湾に面した横浜港の生麦・子安地区、柴漁港、金沢漁港、横須賀の新安浦港らには「底びき網漁」でも漁獲(ぎょかく)することができる。「アナゴ筒漁(つつぎょう)」では、長さ80cm、直径10cm程度の塩化ビニル管の筒を30m間隔で連結した縄を海に投入。筒で漁獲することによって傷やストレスを与えることなく漁獲できるので、市場では特に高い評価を得ている。また東京湾沿岸(えんがん)の多くは海底(かいてい)が砂地となっており、砂地に潜むアナゴを「底びき網漁法」でも漁獲できる。

まとめ

6月の給食で、齋田さんの穴子を食べましたが、とてもふわふわしていておいしかったです。齋田さんは、給食で子どもたちに穴子を食べてもらい、知ってもらうことが大切とお話していました。

また、最近海の環境があまりよくないので、穴子や海の生き物にとってよい環境になるようにアマモを育てる活動もしているそうです。

皆さんも地元でとれた穴子や魚などを食べて地産地消に取り組んでみませんか。

参考

齋田さんのお話、齋田さんからいただいた資料、柴漁港からいただいた資料

三浦市の湯山さんについて

私達は9月の野島宿泊体験学習のときに、三浦市にある湯山さんの畑（湯山造園）で三浦大根の種まきをしました。そして、12月には三浦大根の収穫をしました。三浦大根はとても大きくて、葉っぱまで食べられて美味しかったです。



湯山さんは、三浦大根のおいしさをたくさんの人に知ってほしいという願いをもっています。みなさんもぜひ、三浦大根を食べてみてください。