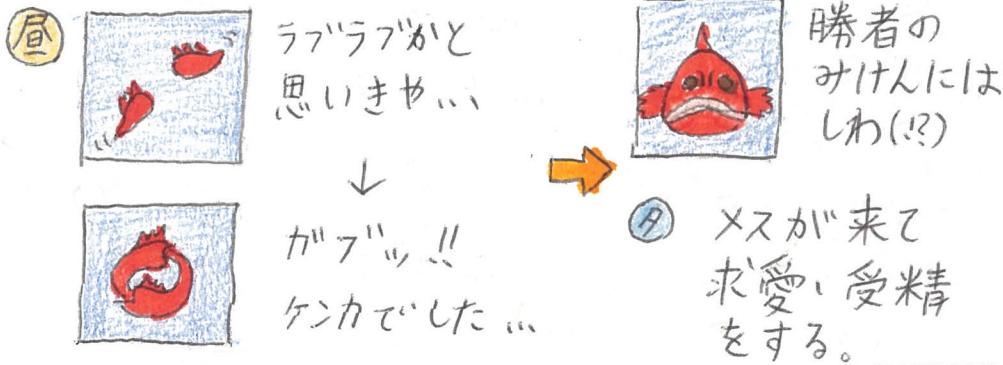


益田玲爾  
先生の

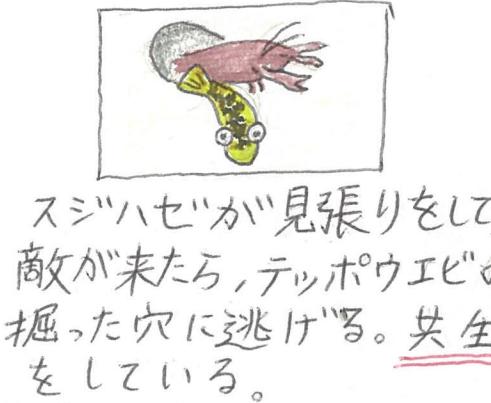
# かわいい魚たち

# お魚の話

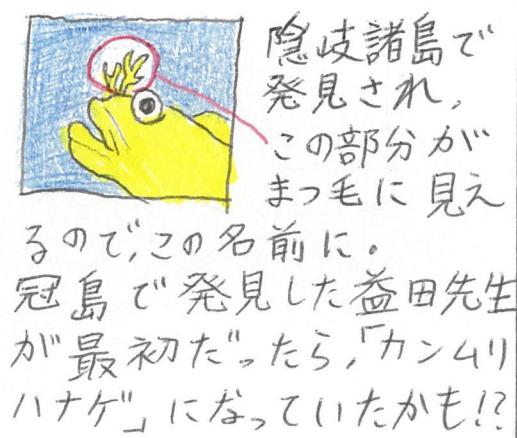
豊かな海にはいろいろな魚が“住んで”いる  
ハオコセ”



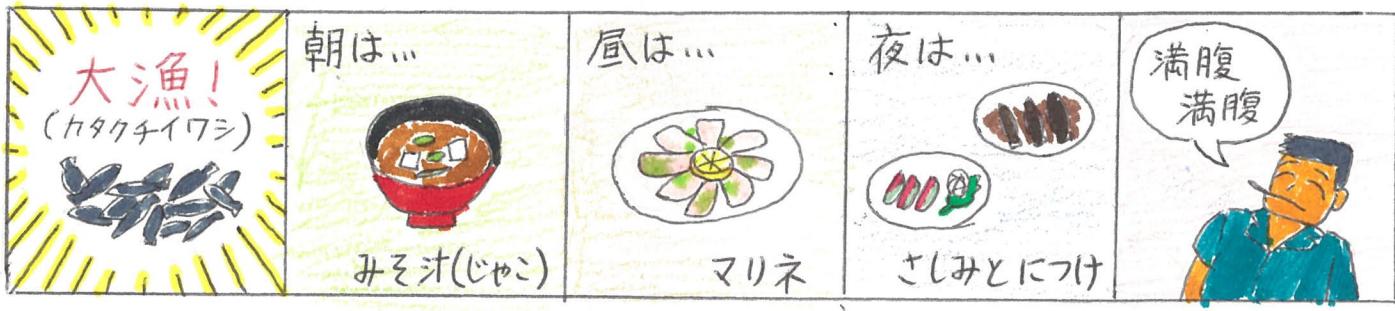
## スジハゼ”と テッポウエビ”



## オキマツケ”



## ・ブルーシーフードって？



〈1人〉  
 $100(\text{g}) \times 365(\text{日}) = 36.5(\text{kg})$  36.5(kg) × 1億2000万(人) = 400万(ト)

実際は...

国内生産 … 500万トン + 輸入 … 500万トン  
(一部はえさになっている)

いけんじやね?

このように、たくさんいる魚介類（ブルーシーフード）を食べれば、  
輸入や養食をしなくて良いし、うなぎなど希少生物の  
絶滅を防ぐことができる。

## ・みんなに優しい漁法

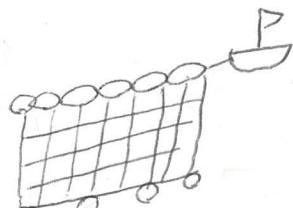
### 色々な漁法

#### ・カゴ



小規にしか  
できない。

#### ・刺網



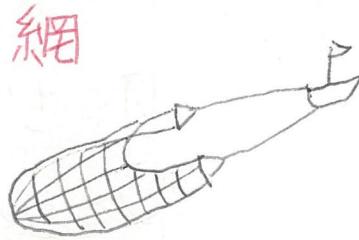
魚が  
傷みやすい。

#### ・巻網



一網打尽  
にとってしまう。

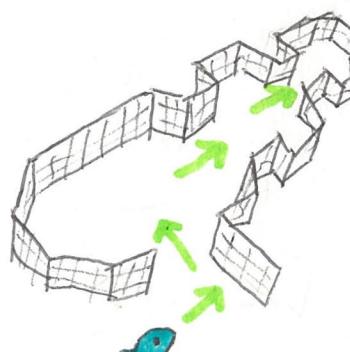
#### ・底引き網



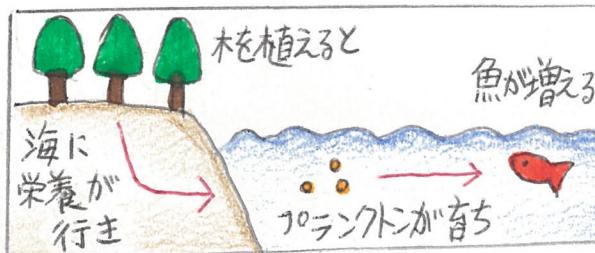
根こそぎ  
とってしまう。

京都府では…

## 「定置網」



自ら入ってくる魚をとるので、  
傷まず、とりすぎることもない。  
管理意識も高まる。



## ～＜編集後記＞～

今回のツアーで“たくさん  
の体験をした中で、益田先生  
のお話を報告したいと  
思ったのは、一番印象に  
残ったからです。

海や魚、魚介類の  
知識がない私にも、  
分かりやすく、おもしろく、  
考えさせられるお話をした。

この体験から、海の環境  
には人間が深く関わっていて、  
私たちが少し変わっただけで  
海の環境をより良くできる  
ことが分かりました。だから  
海のことに関心をもつのは  
とても大切だと思いました。  
また、先生自身の楽しそう  
な口ぶりからは、自分で考える  
ことの意味やおもしろさも学べました。