

佐渡の海藻文化を 子どもたちに伝えていくために

アンケート調査レポート

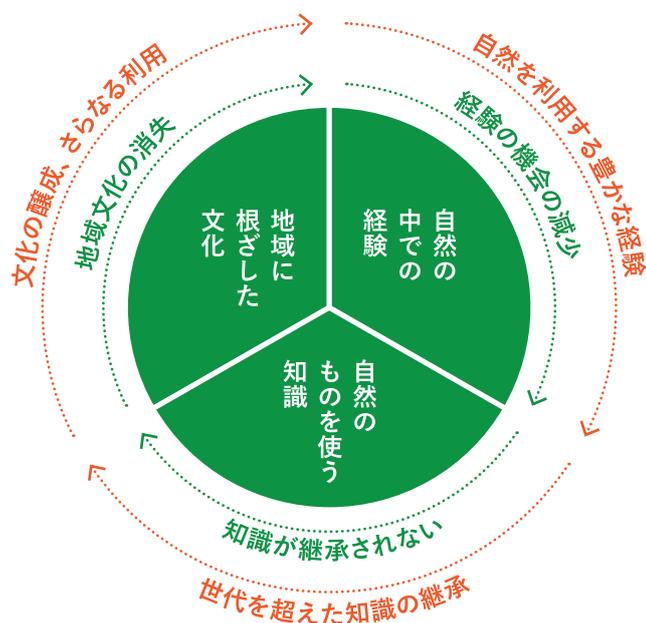
はじめに

かつて、わたしたちの暮らしは、地域の自然ともっと近い距離にありました。海や山がもたらす自然の恵みを生かす豊かな知恵を、遊びや暮らしの中で得てきました。わたしたちは、自然の恵みの生かし方を、家族や友人から教えてもらったり、体験のなかから学んだりしていました。そうした密接な自然との関係性は少しずつ弱くなっています。

自然とのつながりが弱くなると、人間の健康や生活の質が劣化するだけでなく、社会の自然に対する興味や関心、環境保全に積極的に関わろうとする意識が大きく低下すると言われています。こうした傾向は、人と海との関わりにおいても生じています。このことについて考えるために、わたしたちは「海藻文化」に着目しました。

海に囲まれた日本において、海藻は日常食であるだけでなく、神事や仏事における供物や客膳料理として、またかつては堆肥としても有効に利用されてきました。人の暮らしを支えてきた多彩な海藻利用の文化は、現在、世代を超えて継承できているのでしょうか。佐渡は海藻を利用した郷土料理が多くある地域の一つです。そこで、海藻利用の知識の継承が佐渡においてどのような状況にあるかを知るために、わたしたちはアンケート調査を実施しました。

本リーフレットでは、アンケート調査の結果をご報告させていただくとともに、佐渡の海藻利用を継承するための工夫について提案いたします。



← 経験・知識・文化が活かされ育っていく

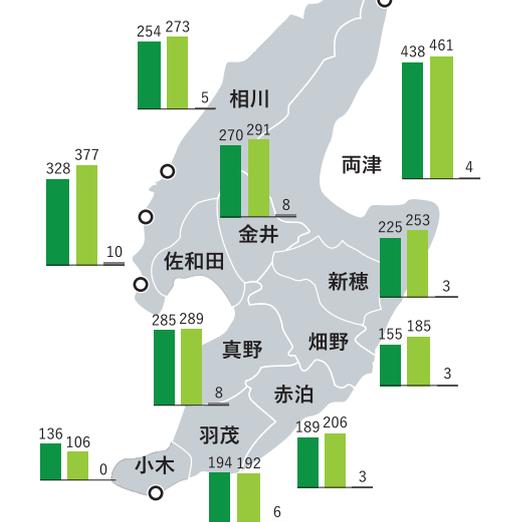
← 経験・知識・文化がだんだん失われていく

佐渡島 回答者人数

全回答者 5201人

■ 男 ■ 女 ■ 不明

○ 聞き取り調査対象地



佐渡島の「海藻利用」についてのアンケート調査

実施期間： 2018年10月1日～10月25日

回答者： 5,201人(佐渡市内の小学4年生～高校生と市内全域の5790世帯に配布)

質問内容： 10種類の海藻について、名前を聞いたことがあるか、食べた経験や調理した経験があるかなどをお聞きました。また、誰から海藻について教わったかもお聞きました。

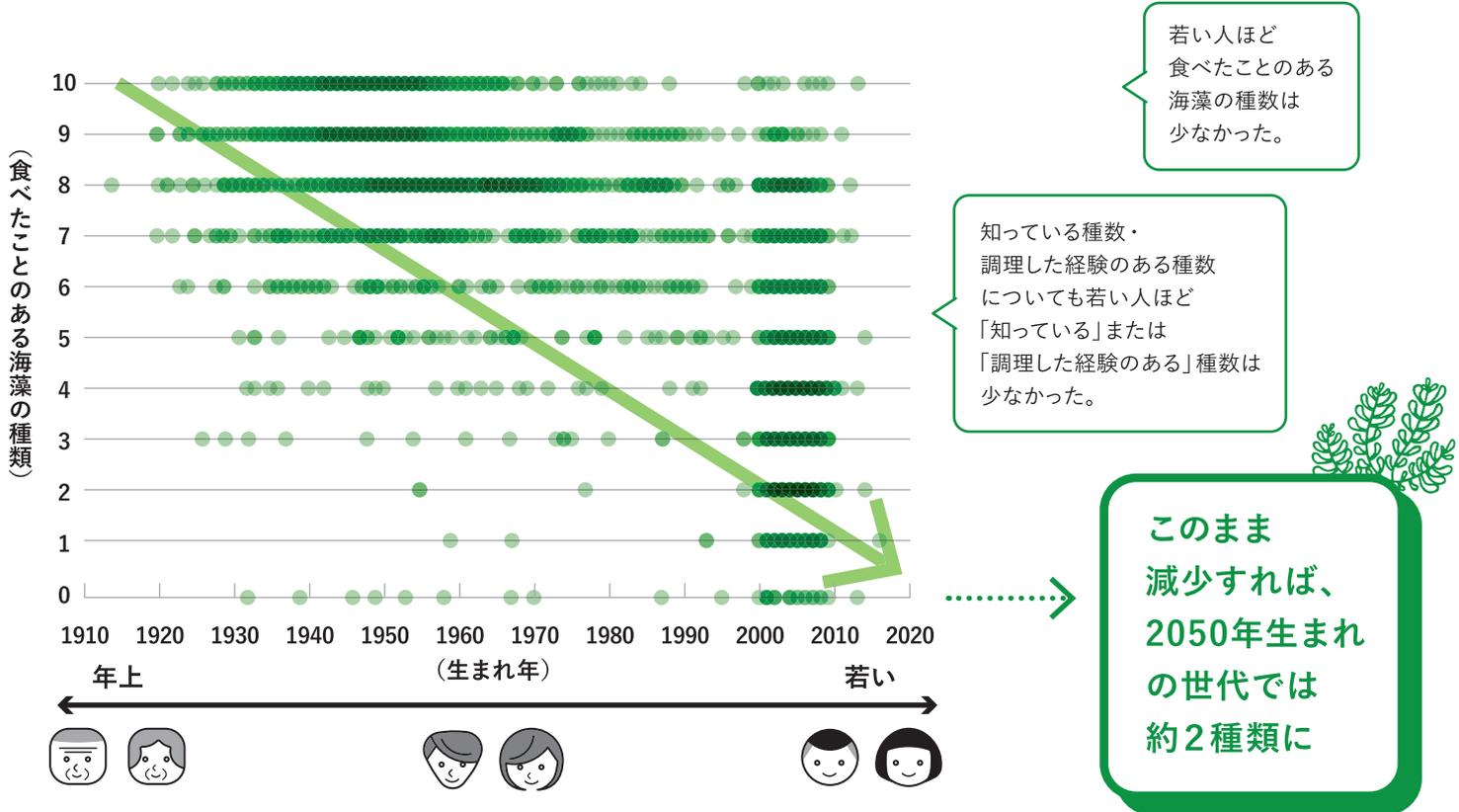
アンケートでお聞きした

10種の 海藻



写真提供: 海藻海草標本図鑑(千葉大学海洋バイオシステム研究センター銚子実験場: 羽賀秀樹氏) <http://chibadai.flier.jp/algae/algae/index.html>

10種類の海藻のうち何種類を食べたことがありますか？

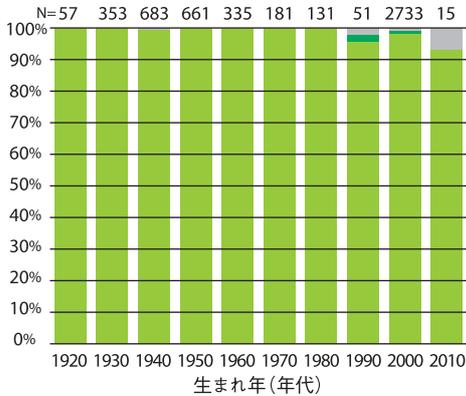


食べたことのある海藻の種類は、年齢が高いほど多く、年齢が低いほど少なかったです。知っている種類・調理した経験のある種類についても、同様の傾向が見られました。このアンケート結果から、佐渡島の海藻食文化が徐々に失われつつあることが分かります。

10種類の海藻の利用は、年齢との関係で、3つのタイプに分けられました

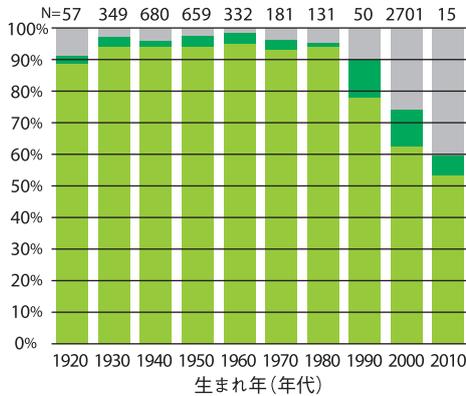
■ 知らない ■ 知っているが食べたことがない ■ 知っていて食べたことがある

ワカメ・コンブ



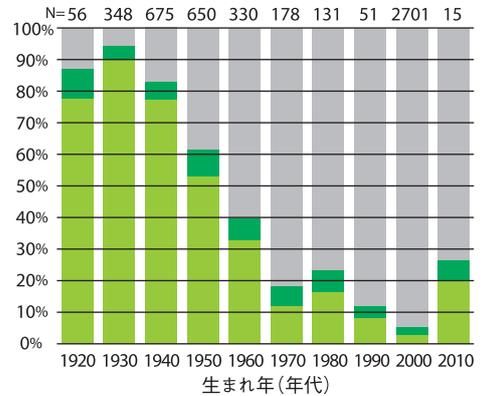
▶ 全世代で多くの人食べたことがある

アカモク・エゴノリ・モズク・岩ノリ・ホンダワラ・アラメ



▶ 若い人ほど、食べた経験が少ない

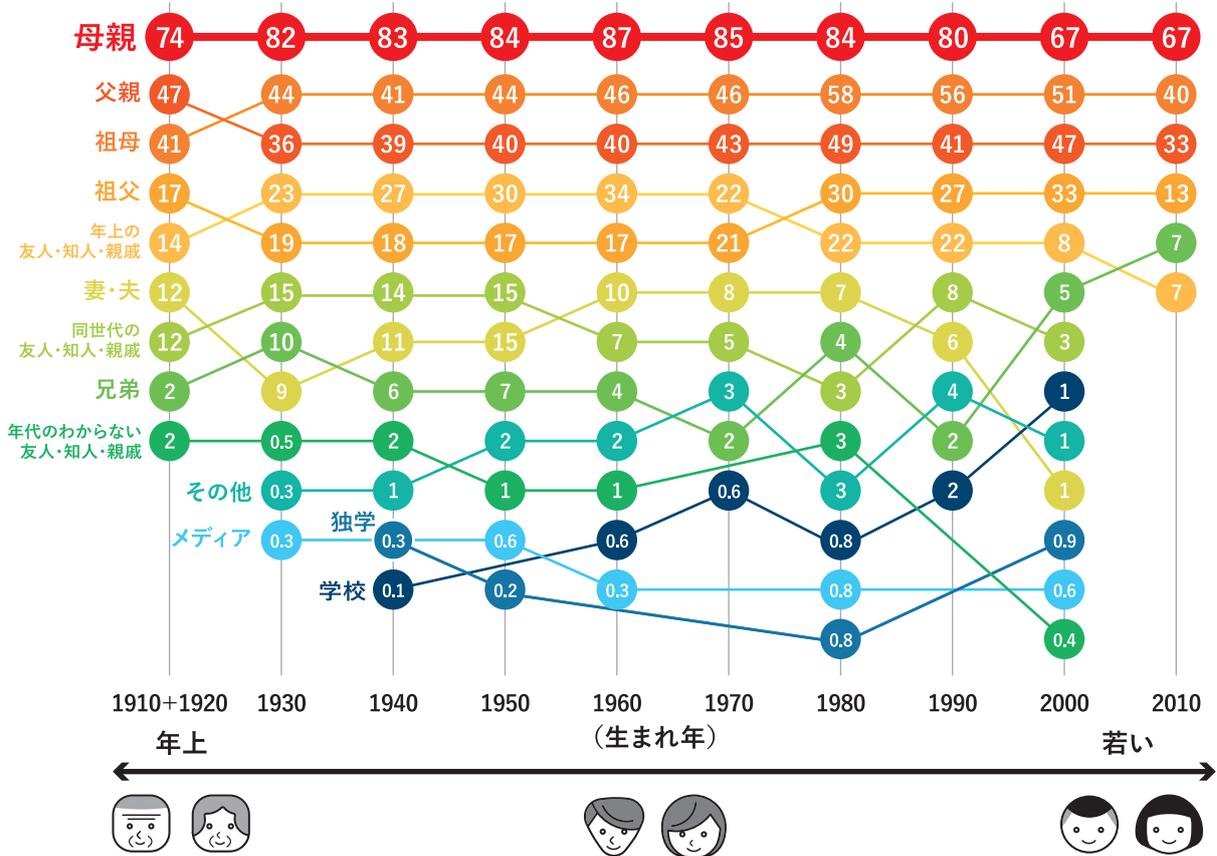
ツルモ・フノリ



▶ 若い人ほど、食べた経験がとても少ない

海藻についての知識の継承は、昔と今では違ってきています。

(100% 円中の数字は割合を示します)



どの年代でも、母親から教えてもらったと回答した人がもっとも多かったです。しかし、2000年代生まれを境にして、母親からの継承に減少傾向が見られます。メディアや学校などで教えてもらったと回答した人は少ないことから、海藻についての知識の継承では、家庭が重要であることが推察できます。継承の機会減少傾向にあり、世代を超えていかに伝えていくかが課題になっています。



提 案

① 地域での継承

高齢者から若者へと海藻文化の知識を継承する機会、例えば、集落の公民館活動などで海藻料理の試食会を企画するなど、若い世代が海藻利用の方法を学ぶ場を地域の中でつくることを提案します。

また、多くの人の目に触れるという意味では、食料品店などで海藻料理の試食販売を行うことも効果的かもしれません。利用が減少している海藻を食べる機会を増やし、調理方法を継承することにつながると期待できます。

注) 海藻にはヨウ素が多く含まれるため、過剰摂取により甲状腺に影響を受ける方もいらっしゃるので、多食を抑える人が無理に食することがないように、ご配慮をお願いします。

② 学校での食育

アンケートの自由記載欄には、「給食に「あらめのいりに」がでた。おいしかったことを覚えています」(2001年生/女性・金井)や「アラメがやたら給食にでてきた」(2002年生/男性・佐和田)という思い出が書かれていました。学校給食が貴重な継承の機会となっているようです。給食のメニューに海藻を取り入れるだけでなく、「給食だより」のような配布資料を使って、海藻の特徴や調理方法を紹介することも有効です。家庭科の授業で海藻を使った郷土料理を作ることも、佐渡らしい学びにつながるのではないのでしょうか。



いごねり



ツルモ汁



アラメ巻き

③ インターネットを使った情報発信

佐渡市では、郷土料理を若い世代へ継承することを目的に、『四季折々、郷土の味さどごはん ～昔の良さを今へ～』というレシピ本が2016年に出版されています。この本にも海藻を使った郷土料理が掲載されていますが、インターネット上で誰もが自由に閲覧できるようになると、海藻料理をつくる機会が増えるかもしれません。また、海藻料理のさまざまなレシピを考案できるしくみがあると、若い世代での活用が広がる可能性があります。



『さどごはん』佐渡市(2016)

④ 生物多様性佐渡戦略での位置づけ

佐渡市では、給食の献立や行事に郷土料理をとり入れることや、郷土料理教室を開催することなどを推奨しています(第2次佐渡市食育推進計画、第2次佐渡市地産地消推進計画など)。これらの計画は、海藻文化の継承を図るうえで重要なきっかけとなります。

また、海藻食文化の継承は、生態系サービス(自然の恵み)の保全にもつながります。現行の生物多様性佐渡戦略では、海藻についての記述が極めて限定的ですが、海の生態系保全と地域の食文化継承の両面から、海藻の価値を示していくことで、海に囲まれた佐渡ならではの地域戦略となると考えます。

アンケートにご協力いただいた皆様に心より感謝申し上げます。

東京大学総合文化研究科 八嶋桜子、小川みふゆ、吉田丈人
新潟大学佐渡自然共生科学センター 豊田光世
佐渡市農業政策課 宇治美徳

本レポートは、(独)環境再生保全機構の環境研究総合推進費 戦略的研究開発領域課題(S-15)「社会・生態システムの統合化による自然資本・生態系サービスの予測評価」の研究成果の一部です。