

海の宝物

私の家族は旅行が好きだ。

コロナ禍で最近旅行に行くことができていないが、以前は日帰りや泊りで旅行に行っていた。海で泳いだり、川でラフティングをしたり、自然豊かな場所へ旅行に行った思い出がたくさんある。おいしいものを食べるのが好きな両親が旅行の行き先を選ぶのは、なぜか海の近くが多い。いつもはお肉の方が好きはずなのに旅行では海の幸を食べに行く方が多い。

「カニ食べに、城崎に行こう」

「カキ食べに、赤穂に行こう」

その影響か、カニとカキが私の好物になった。

淡路島に、新鮮なお刺身やシラスを食べに行ったこともある。

私の住んでいる兵庫県は、日本海と瀬戸内海の二つの海に面している。

どちらも新鮮な海の幸の宝庫だ。日本海にはカニ、はたはたなど。

瀬戸内海には明石の鯛、タコ、海苔、赤穂やたつの市のカキ、淡路島のシラスや新鮮な魚。

春には瀬戸内海でとれたイカナゴでくぎ煮を作る人も多いそうだ。

兵庫県はおいしい海の幸に恵まれている。

しかし、最近、イカナゴの不漁で、イカナゴの値段が、毎年上がっているそうだ。

くぎ煮を作るのを春の楽しみにしている人は、値段が高くてびっくりしながらも

イカナゴを買うそうだ。また、海苔の値段も上がったそうだ。

ニユースで、イカナゴの不漁や海苔の原材料の海藻の減少は、

プランクトンが減っているのが原因の一つになっていると言っていた。

また、プランクトンの減少は養殖カキの稚貝がうまく育たない原因にもなっているとのことだった。

いろいろな海の幸の栄養源であるプランクトン。

なぜプランクトンが減っているのか。プランクトンを増やすには、どうすればいいのか。

プランクトンが減ったのは海中の窒素やリンが不足し、

海の栄養が少なくなっているのが原因だそうだ。

プランクトンが減ると、透き通ったきれいな海になるが、魚がやせ細ったり、

貝が育たなくなったりするそうだ。

しかし、海の栄養は多すぎると、プランクトンが増えすぎ、赤潮が発生したり、

ヘド口が溜まったりすると、水質が悪くなるとのことだ。

大量のプランクトンの呼吸により、水中の酸素が不足し、魚や貝が酸素不足で死んでしまうそうだ。

海と陸の間で栄養をバランスよく循環させていくことが大切だということを知った。

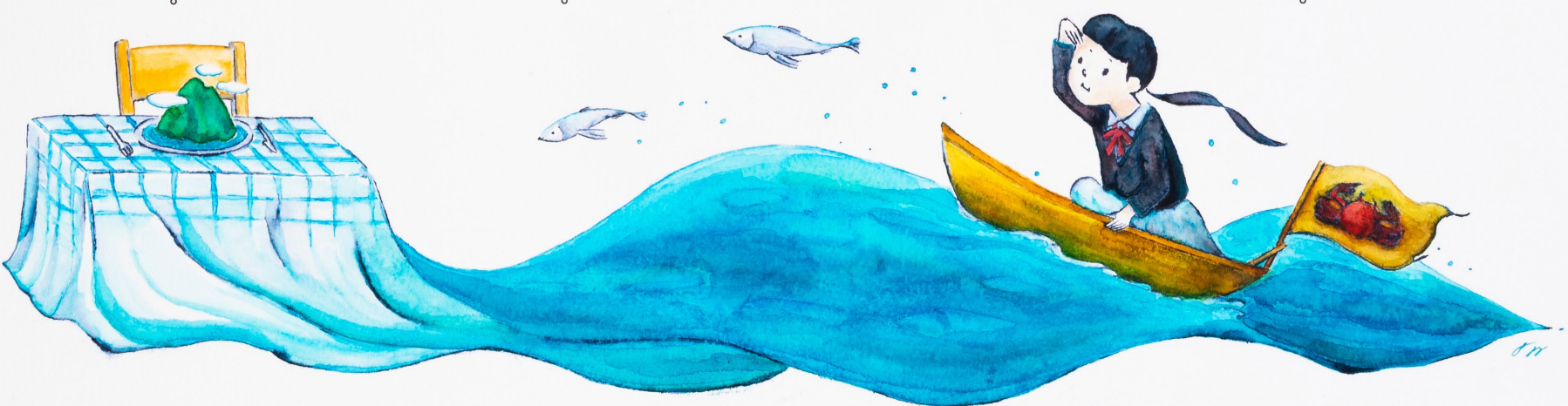
海と山はつながっている。

海の栄養を増やすためには、海をきれいにするだけでなく

山や田や川の自然を守っていくことが大切だということ、改めて感じた。

私たちが住む身近にある自然を守り、

兵庫県の豊かな海を守っていききたいと思う。



兵庫教育大学附属中学校 三年

西山和葉

絵 さきもとあきのぶ