

B&G全国指導者会 郷土教育推進モデル事業

香川県での自然体験を通じた郷土教育

B&G全国指導者会
四国ブロック責任者 佐倉 亮

1

【人口】917058人(全国38位)
【面積】1,876.78km²(全国47位)
【人口密度】488.61人/km²(全国11位)

【県庁所在地】高松市
【中核市】高松市

【県の木】オリーブ
【県の花】オリーブ
【県の鳥】ホトギス
【県の魚】ハマチ
【県の獣】シカ
【県の歌】香川県民歌



2

香川県を代表する歴史、文化、観光地など

- ・日本一面積が狭い県
- ・国内最初の国立公園(瀬戸内海)
- ・沖縄を除くと一番遅く成立した県
- ・弘法大使空海の出身地
- ・世界で初めてハマチの養殖に成功
- ・農業用のため池日本一の満濃池
- ・小豆島でオリーブの栽培に成功
- ・金毘羅宮
- ・屋島の戦いの舞台(源平合戦)
- ・栗林公園
- ・讃岐うどん発祥の地
- ・瀬戸大橋
- ・国内初の白砂糖が作られた
- ・父母ヶ浜 など、

3

ハマチの歴史

「世界で初めてハマチの養殖に成功した人物」

昭和のはじめ、"獲る漁業"から"自ら育てる漁業"を目指してハマチ養殖に生涯をかけた人がいました。

野網和三郎 その人です

明治41年3月11日、香川県大川郡引田町の網元の三男として生まれ、志摩と隠岐の水産学校を卒業した彼は、生家近くの安戸池(あどいけ)で「牧場で牛を育てるように、ここで魚を育てられないか」と考え、ハマチの養殖を試みました。

幾たびかの失敗を繰り返しながらも「魚にも人間と同じ愛情が大切である」という信念のもと昭和3年にハマチ養殖の事業化に成功し、65歳の生涯を閉じるまでハマチ養殖に尽くしたのでした。



野網和三郎氏の銅像

彼がいなければ、現在のハマチ養殖はないといっても過言ではないでしょう。



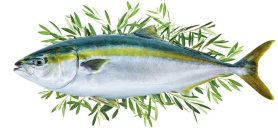
まさに、「ハマチ養殖の父」



安戸池(あどいけ)

4

香川のブランド魚「オリーブハマチ」



オリーブハマチってどんな魚？

ハマチの養殖は香川県の引田を発祥とし、その後全国に広がりました。それから80年。ハマチ養殖の父、野網和三郎氏の生誕100年を迎える節目の年に、香川県の主導で記念事業として新たな製品を開発する取り組みが進められました。

さまざまな研究や試行錯誤を重ね、ついに誕生したのが、オリーブの葉を使った香川県らしいブランドハマチ。

通常の養殖ハマチに比べて歯ごたえがよく、さっぱりした味わいに加え、女性にもうれしいヘルシーさを兼ね備えていて、これをオリーブハマチと呼ぶようになりました

オリーブの葉の力でハマチの体質が改善

鮮度が落ちにくく、健康でおいしいハマチに！

オリーブの葉には抗酸化作用の強いポリフェノール的一种「オレウロペイン」が多く含まれています。

そのため、サプリメントや美容オイルなど、人間の美と健康に良いものとしても注目されています。

このオリーブの葉をハマチのエサとして与え続けることにより、ハマチが健康になり、肉質が改善されることが分かりました。

特に、抗酸化作用により、血合筋中にメトミオグロビンが抑制される効果が確認されています。

メトミオグロビンは、多く含まれると脂質酸化が促進され、品質の低下を招きます。

つまり、少なければ鮮度が落ちにくく、生でおいしく食べやすいハマチになるということになります。

5

小豆島オリーブの歴史

日本におけるオリーブの歴史

オリーブが農産物としての本格的な栽培が始まったのは明治41年(1908)のこと。日露戦争に勝利して漁場が拡大したことで漁獲量が増加し、缶詰に用いるオリーブオイルが大量に必要になりました。

そこで国をあげてオリーブ栽培に力を入れることになり、**三重、鹿児島、そして香川**で栽培試験がスタートしました。

このうち**香川県小豆島**のオリーブだけ結実に成功しました。



なぜ小豆島でオリーブ栽培は成功したの？

簡単に言うと小豆島が**地中海の気候**に一番似ていたからです。

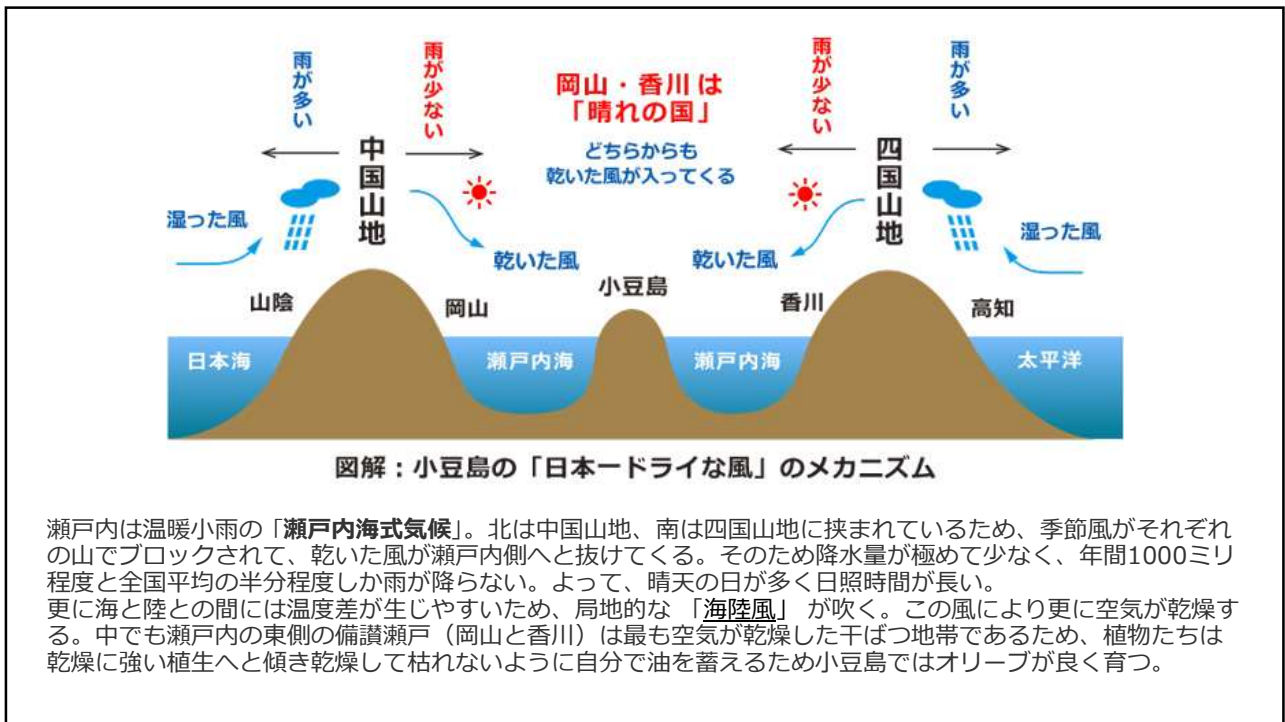
とはいえギリシャやイタリアなど地中海は冬季に降雨があり、夏季には雨が降らずにアフリカからの乾燥した風が吹く気候。

一方、小豆島は冬も一定の降水量があり平均気温も似ているものの、全体的に湿度が高く夏は梅雨期があり、台風もやってきます。完全に一致とはなりません。

くわえて東南アジアにしか生息しない害虫もいます。

当時の農家の人たちのたゆまぬ努力と工夫によってオリーブ栽培が成果を出したのです。

6



7

小豆島について

小豆島は、瀬戸内海国立公園の中心地で、広さはわが国で**19番目の島**。20余の属島を含め、**169.86km²**の面積をもつ。人口は約**2万5千人**。（2024年現在）古くは、吉備・備前の児島郡に属したが、弥生時代から**塩が生産**され、御名代地や皇室、神社などの塩荘園として発展した。瀬戸内海の要衝にあって、**漁業、造船、廻船業**も盛んであったが、豊臣家の蔵入地となり、さらに江戸幕府からも加子浦に指定された。また、10世紀ごろからこの島は海賊の拠点のひとつであったようで、紀州熊野水軍や伊予村上水軍とも連携があった。近世に**幕府などの直轄地**となったのは、島の水軍利用のためである。江戸時代、良質で知られた塩が生産過剰になると、醤油の産地に転換、**素麺、石材**などとともに、島の経済を支えてきた。江戸中期には、讃岐高松藩の預り地となり後期には、島の東部が伊予松山藩の預り地になるなど、離島らしいいくつもの変遷がみられた。1838年には島の西部が美作津山藩領となったが、明治になって香川県に所属、1878年に小豆郡を形成した。44を数えた村が次第に統合され、1957年に土庄町・内海町・池田町の3町になった。2006年には内海町・池田町が合併して小豆島町が発足し、現在は土庄町・小豆島町の2町から成る。

8

風光明媚な島の景色

日本三大溪谷美「寒霞溪」



棚田「中山千枚田」



天使の散歩道「エンジェルロード」



瀬戸内海「オリーブビーチ」



オリーブ公園「風車」



日本夕陽百景「池田湾の夕陽」



9

小豆島の産業・特産品

醤油



そうめん



オリーブ



ごま油



石材



佃煮



10

自然体験を通じた郷土教育in小豆島

「テーマ」

風光明媚な小豆島でカヌーに乗り魚釣りを体験。香川県で獲れるお魚や県魚であるハマチについて学ぼう。そしてうどん県でありながら日本三大そうめんと呼ばれる小豆島そうめんの歴史や産業について学ぶ。

①お魚教室

県魚であるハマチ(オリーブハマチ)について
四季で獲れる魚の種類・魚の旬とは？
魚を長期保存するための仕立て(血抜き・神経締め)

②小豆島そうめんの歴史について

日本三大そうめんについて

開催日時：2024年11月10日(日) 8:00~16:00

参加者：香川県内 中学生11名 小学生1名 計12名

指導員：香川県B & G財団連絡協議会より指導員 8名

講師：国民宿舎小豆島 副料理長 木下 智也氏



11

「カヤックフィッシングの様子」

真鯛ゲットに笑顔の女の子



ハマチを釣り上げた子も



出艇前の準備



27cmの真アジ

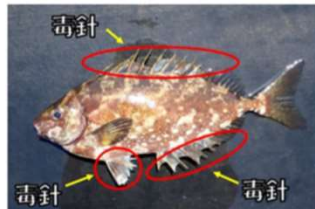


12

瀬戸内海で釣れる危険な魚



オコゼ



アイゴ



ゴンスイ



ウミケムシ



エイ(アカエイ・トビエイ)



ダツ

13

お魚教室の様子



14

小豆島そうめん



15

参加者の感想

・今回一番楽しみにしていたのは釣りでした。釣りをしている最中にたまにごみが浮いているのを見つけては拾いましたが釣れる魚よりごみが多かったです。お魚教室が一番楽しかったです。オリーブハマチは聞いたことあったけど香川県がハマチの養殖を世界で初めて成功したことや釣ってすぐと熟成させた魚の味の違いにびっくりしました。熟成させた方が美味しかったです。

(三木町海洋クラブ 中学1年生男子)



・いつもどこの素麺を食べていたのか分かんないけど小豆島のお素麺の歴史やルーツを聞いた後に食べた小豆島のお素麺がめちゃくちゃおいしく感じた。
・お魚教室ではお醤油に魚の骨を入れて出汁をとったお醤油が美味しかったです。家でもやってみたいと思いました。そして、魚の血抜きを始めてみたけどすごかったです。

(国分寺海洋クラブ 中学2年生女子)



・いつもリーダー研修やマリンスポーツ大会・お助け指導員で年に数回小豆島に来てますがオリーブ・素麺・お醤油など詳しい歴史を知れたことで視点が変わった気がします。子供たちも、香川県のシンボルの県花、県木のオリーブや県魚のハマチ、素麺の歴史を知ることによって魚が苦手だと言っていた子供がオリーブハマチの刺身やカマの塩焼きを美味しいと言って食べていたり、お素麺の美味しい茹で方を小豆島の指導員から熱心に教わったりしておりました。そして「あれから子供がスーパーで興味深く鮮魚コーナーで魚を見て」「父親の刺身を強奪している」「小豆島素麺を買わされた」などと保護者の声も聴いています。殆ど食べ物の事ですが成果は出たのではないかと思います。

(香川県B&G財団連絡協議会 指導員)

ご清聴ありがとうございました

16