



香川大学生プロデュース講座 「冬の瀬戸内海にいる貝を観察して食べてみよう！」 開催しました！



- 日時 令和5年12月16日(土)14:00~16:00
- 場所 エニシア高松わいわいカルチャー シェアキッチン(高松市上林町)
- 講師 香川大学生 (「里海から地域の暮らしを考える」受講メンバー)

12月16日(土)、エニシア高松わいわいカルチャーにて、「香川大学生プロデュース講座」を開催し大人と子ども合わせて15名が受講しました。本講座は里海について学んでいる香川大学の学生の皆さんが講座の企画・運営を行い、貝の観察や試食を通じて貝の生態、瀬戸内海の特徴や環境の変化について学びました。

はじめに、瀬戸内海に生息するマツバガイ、フジツボ、カメノテ、イボニシなどの貝の紹介があり、受講者は実際の貝を種類ごとに仕分けしました。イボニシ、スガイ、イシダタミはよく似ており、大学生のアドバイスを参考に見分けていました。そして、貝を手にとって匂いを嗅いだり、ルーペを使って観察しました。

次に、瀬戸内海の特徴や環境の変化について説明がありました。受講者から「ノリの色落ちについて」、「きれいになった瀬戸内海の今の問題点」について質問があり、子どもにも分かりやすいように解説がありました。



試食の前に、甲殻類・貝類アレルギー、食中毒や貝毒について説明がありました。貝毒とは、毒を持った植物プランクトンを食べた貝が体内に毒を蓄積させたもので、加熱処理を行っても消えないため、実際に海で貝を採取して食べる際にはその場所で行われた貝毒の検査情報を確認することが望ましいとアドバイスがありました。

そして、塩茹でされた貝がテーブルに並ぶと子どもたちは爪楊枝を上手に使って貝の身を取り出し、調味料をつけたりしながら貝の食べ比べをしました。カメノテなどは大学生に食べ方を教わりながら夢中になって食べていました。保護者の方も初めて食べる貝に興味津々な様子で、貝の味を確かめるように食べていました。「予想以上に美味しかった」という声が多く聞かれ、おかわりをする受講生の方もいました。



試食を終え、感想を発表しました。「今回食べた貝の中で、スガイ、マツバガイ、カメノテなどは美味しかったが、イボニシは薬品みたいな味がして口に合わなかった」、「環境問題や貝について知れてよかった」、「貝を食べるのが楽しかった」など、貝の観察だけでなく、実際に食べることによって貝についての理解が深まった様子でした。たくさんの生き物が暮らす瀬戸内海がこれからも豊かな海であり続けるために、自分たちの生活を振り返るきっかけとなる有意義な講座となりました。

