

牡蠣はどんなもの??

- ・ 私たちは、牡蠣を中心とした久美浜湾の特産物について調べました。
- ・ 牡蠣は牡蠣の一種で、久美浜湾でたくさん養殖が行われています。
- ・ そのたくさんの牡蠣の中でも、真牡蠣という種類の牡蠣について調べました。



[牡蠣の養殖方法]

まず、約1000本のロープを買います。そして、そのロープを業者さんの中で分けます。その後、ロープに帆立貝の殻をつけ、3月にタネをつけます。その一つの棚で十個取れると十分!!!!だそうです。

3月にタネをつけて、12月に収穫します。そして、みなさんへと届いています。



養殖の牡蠣の種類について

岩牡蠣（イワガキ）

- 久美浜では、大抵の人が外海で育てている。
- 旬の季節は、夏。



真牡蠣（真牡蠣）

- 久美浜では、大抵の人が久美浜湾内で育てている。
- 旬の季節は、冬。



久美浜湾の牡蠣 の養殖が行われて いる場所

久美浜湾で牡蠣の養殖が行われて
いる場所は大きく分けて五箇所

- 河内湾
- 神野
- 宮崎
- 大明神岬（六本松）
- 水戸口



かき Kumihama-Oyster



久美浜湾の牡蠣の養殖が行われているところ

久美浜湾で牡蠣の養殖が行われているところは、大きくわけて5箇所

- 河内湾
- 神野
- 宮崎
- 大明神岬（六本松）
- 水戸口

久美浜湾はきれい？

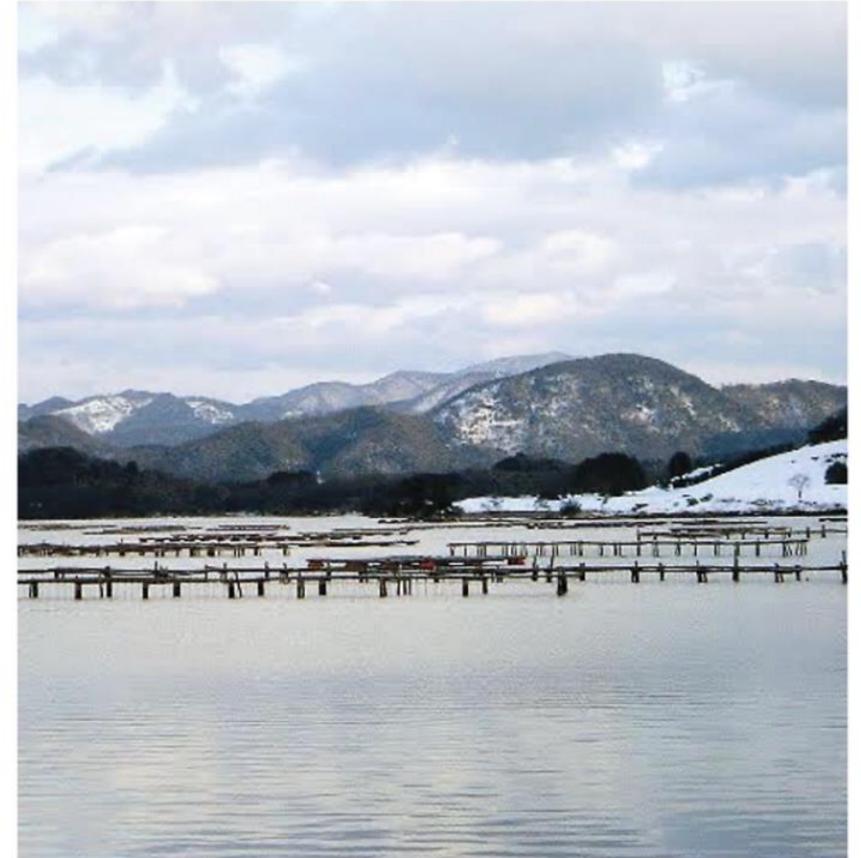
ここでは牡蠣の視点で見ていこう
と思います

久美浜湾には最近人口ゴミが増えてきているように見えたり、海外からのゴミもたまに流れてきています。しかし牡蠣にはいい栄養もたまに流れてくるようです。けれどやっぱりほとんどの人口ゴミが栄養にならないので環境につながっています。



[久美浜湾の環境改善のために私たちにできること]

1. 人工ごみのポイ捨てをしない。
2. ゴミ拾いをする。
3. 地域の清掃活動などに積極的に参加する。
4. 野外で遊ぶ時などは、ゴミをしっかりと持って帰る。
5. 地域の分別方法に従ってゴミを捨てる。



どうして久美浜湾では たくさんの特産物が生 産できるの？

○どうして久美浜湾には多くの生き物が住んでるの？

それは、久美浜湾は場所によって深さが異なっているからです。

それではここでクイズ！！

久美浜湾の中で一番深いところと一番浅いところの深さの違いは約何mでしょう？

- ①約10m
- ②約15m
- ③約20m

正解は……!?



③の、約20mでした！！！！

一つの湾の中でこれだけの深さの違いがあるため、久美浜湾ではたくさんの生き物が住むことができます。

[まとめ・感想]

みなさん、食べたことがあるであろう、久美浜湾の牡蠣。その牡蠣を守り続けるために、私たちにできることを知っておき、みなさんと一緒に久美浜湾の牡蠣を守っていきましょう。



《参考》

- アメーバブログ
- makaroni
- パブリックドメインQ
- 久美浜一区
- Kyoutango.lg.jp
- 山影海岸ユネスコ世界ジオパーク
- JTB
- 京都府 | レッドデータブック1015

ご一読いただいたこと、
感謝いたします。