



兵庫県には“2つの海”がある！



日本海のとくちょう

- ・冬の風と波がきびしい
- ・水深が深い
- ・水深200mよりも深いところでは、冷水性の生き物がとれる

日本海



瀬戸内海のとくちょう

- ・温かく雨が少ない
- ・水深が浅い
- ・流れが速い海況や干潟など
- ・さまざまな種類の魚がとれる



-----豊かな海を守るためにわたしたちができること-----

- ・海や海の生き物、漁業のことについて考えよう！
- ・海を汚さないように気をつけよう！
- ・海辺のそうじや、干潟や藻場を守る活動に参加しよう！
- ・給食や家庭で、魚を食べよう！



アカエイってどんな魚？

アカエイっておいしいの？

- ・エイの中で最もおいしい！
- ・鮮度や処理がとても重要
- ・鶏肉のような味も楽しめる



エイのなかまです

- ・大きく成長する
- ・定置網や底引き網でとれる
- ・貝や甲殻類などを食べる
- ・最近はスーパーではほとんど売られていない

アカエイのちょっとコワイ話

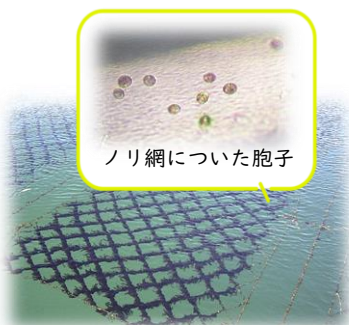
- ・強力な毒のトゲがある
- ・さされると激しく痛み、死んでしまうこともある
- ・いやがることをすると、尾をふりまわして攻撃する



のりができるまで



水車にノリ網を巻き付けて
のりのたね（殻孢子）をとる
殻孢子の大きさは、
髪の毛の太さの4分の1ほど！



ノリ網についた孢子

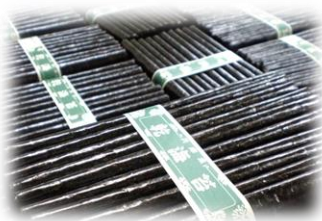
ノリ網を1枚ずつ漁場に張り込む
20cmほどの長さまで育てる



「潜り船」という船で収穫する
10日に1回、
漁期中に8～12回ほど収穫する



特大電動ヒゲそり機
のようなもので
のりを刈り取っていく



できあがり！



刈り取ったのりをポンプで吸い上げ
加工場でごみをとり細かくし乾燥させる