

7. 実施内容：

海洋教育パイオニアスクールプログラムの支援を受け、以下の取組を実施した。

- ① 「ホッキ貝をおいしく食べよう」 4時間扱い【協同実施・漁業生産部会】
2016. 4. 26実施・・・ホッキ貝を使った料理づくり
ア：ホッキ貝の体のつくりを調べる
イ：本校家庭科室でホッキ貝を使ったパスタをつくる
- ② 「海風をうけて・連凧あげ」 4時間扱い【協同実施・日本の凧の会】
2016. 7. 3実施・・・種差海岸観光まつり会場において連凧をあげる
本校創立140周年を記念し、全校児童20名・職員8名が、一人連凧5枚をつくり、

140枚の連凧を天然芝生地であげた。
- ③ 「海で遊ぼう・いかだ&カヌー」 5時間扱い【協同実施・漁業生産部会】
2016. 7. 13実施・・・いかだ遊び&カヌー体験
種差漁港内でチューブいかだづくりで協力してこぐ体験、カヌーの楽しさを体験
- ④ 「昔の漁法・地引網体験をしよう」 3時間扱い【協同実施・漁業生産部会、深川商会】
2016. 7. 21実施・・・地引網の寸劇を披露する
2016. 7. 30実施・・・地引網体験学習
ア：「いわし見張り岩」の地元に伝わるお話の紙芝居を見る
イ：地引網漁を体験する
ウ：種差漁港に水揚げされる魚介類
- ⑤ 「ウニの生態や特徴を調べよう」 4時間扱い【協同実施・漁業生産部会】
2016. 7. 21実施・・・ウニの殻むき体験
ア：ウニ漁の現場を陸側から見学
イ：潜り漁をしているお父さんからお話を聞く
ウ：殻むき作業を手伝う
- ⑥ 「つなみに備えよう」 4時間扱い【協同実施・東京大学海洋教育アライアンス】
2016. 8. 23実施・・・防災出前授業『津波と沿岸防災』
東京大学・社会基盤学・佐藤教授より、津波の特性を知り、自分の命を守るためには、早く逃げるのが大事であることを学ぶ。津波のことを100年先まで伝える努力も必要であることを子どもたちは理解した。
- ⑦ 「種差の海の幸を調理しよう」 10時間扱い【協同実施・八戸パークホテル、民宿石橋】
2016. 9. 20実施・・・種差小子どもシェフ
種差の海の幸「ウニ」と本校の農園で栽培した野菜(ニンジン・ジャガイモ)を使ったフランス料理を八戸パークホテルのシェフ2名に指導してもらい全校児童20名が縦割り班3班に分かれて取り組んだ。
2016. 12. 12実施・・・種差海岸磯の香りのする八戸せんべい汁づくり
八戸の郷土料理のせんべい汁を、種差風にアレンジしたもの。ヒラメのあらでダシをとり、海藻のマツモやワカメ、いろどりで食用菊、特製のせんべいを入れる。塩味のシンプルなせんべい汁をつくった。
- ⑧ 「ホッキ貝やウニが育っている海を見てみよう」 8時間扱い
【協同実施・国土交通省八戸港湾空港整備事務所】
2016. 11. 1実施・・・八戸港の見学
国土交通省八戸港湾空港整備事務所の船「ほくと」に乗船し、八戸港内の3つの魚市場、景勝地の蕪島、三菱製紙などの工場地域、埋め立て地のポートアイランド、大型コンテナ船や穀物輸入船、大型LNGタンクの見学などを通して、港の役割、工場と海とのつながりを理解できた。