


団体名	NPO法人牟岐キャリアサポート		活動タイトル	地域食の継承の視点からみる生物多様性維持の課題について	
<p align="center"><b>活動対象地域における生物多様性の保全に関する現状と課題</b></p>			<p align="center"><b>■活動風景</b></p>		
<p>当法人が活動する徳島県牟岐町は、徳島県南部・太平洋に臨む海・山・町が近接する自然豊かな地域として認識されている。人口減少が地域の最大の課題であり、自然に寄り添い育まれてきた「食文化」の存続の危機を迎えている。同時に、豊かであると認識されている牟岐町の自然環境やこれに紐づく生物多様性に近年大きな変化が生まれている。戦後急速に杉の植林を進めたことで広葉樹が減少し、安価な外材の流入に伴い手入れされない杉林が増加、シカ、イノシシなど野生鳥獣の餌となる木の実がなくなり、川に落ち葉等の有機物の流入が減少した。このことは、鳥獣害や磯焼けなどの負の連鎖を生み出し、生物多様性に大きな影響を与えている。</p> <p>牟岐町の食文化において、海の恵を抜きにして語ることはできない。しかし、地球温暖化に伴う海水温の上昇は顕著であり、魚介・海藻類に深刻な影響を与えている。特に海藻類への影響が甚大で、牟岐町の食文化を代表する料理に欠かすことができないヒジキ、テングサ、アンロク、フリの漁獲量が皆無となった。当法人は牟岐町で活動を開始してから8年となるが、活動当初は牟岐町沖の有人島である出羽島ではテングサが水揚げがあり、これを材料としたトコロテンや寒天ゼリーを口にするのが多かった。しかし、僅か数年のうちに生息数が激減し、この状況は牟岐町だけではなく隣接する海陽町や、牟岐町とおなじトコロテンを名産としてきた高知県西部の大月町柏島等でも壊滅的な状況となっている。海藻類はアワビ、トコブシの餌となり、アオリイカなどの産卵場所でもある。海藻類を起点とした海の食物連鎖にバランスを海水温が上昇していることを前提としながら考えていく必要がある。水温の変化に伴い魚種が変化に地域の食文化が追いつけず、未利用魚が増えることが生態系のバランスを崩すことにも繋がっている。単純に特定の種を保存するだけでなく、生態系の維持につながるよう増加した未利用魚の活用を考えることは、食糧問題や地域経済への貢献を考えるうえでも重要な課題となっている。</p> <p>こうした厳しい現状を子ども、若者が知り、アクションを起こす機会が少ない点は直ちに解決すべき課題であると言える。</p>			<p><b>小学生セミナーの風景</b></p> 		
<p align="center"><b>■活動報告</b></p>		<p align="center"><b>■1年間の目標に対する達成状況(まとめ)</b></p>			
<p>地域食の実態調査（住民へのヒアリング、専門家聞き取り等）を進めることから着手、地域食から食材である生物のうち厳しい環境にある生物を、当初の実生柚子、アワビ、アオリイカ、テングサ、イノシシ、シカの6種類から実生柚子テングサ、ヒジキ、フリ、アワビ、トコブシ、アジの6週類に変更した。また、昨年11月の牟岐町にぎわい産業祭、今年4月のマリノフェスティバルにおいて、来場者から地域食の聞き取り、食材となる生物に関する調査を実施した。</p> <p>今年5月以降は、ゼミ活動で牟岐町を訪れる県外大学生と、休耕田を利用した実生柚子の植樹作業、7、8月には、小学生対象のセミナー、中学生を対象に大学生及び地域支援者が伴走する活動を実施した。なお、中学生の活動の活動成果を地域に発信するイベント及びその準備日に台風10号の影響を受け、9月以降に当法人自主事業として実施することとなった。</p>		<p><b>1「地域食」の食材、調理方法の聞き取り調査</b></p> <p>牟岐町内の地域食について詳しい中高齢者20人以上からの聞き取り調査を行い、特に詳しい方5人（婦人会会長、JA女性部メンバー、水産事業者）を対象に詳細な聞き取り調査を行った。また、昨年11月の牟岐町にぎわい産業祭、今年4月のマリノフェスティバルで来場者を対象としたアンケートを実施した。その結果、活動前には想定していた対象生物（実生柚子、アワビ、アオリイカ、テングサ、イノシシ、シカ）を、実生柚子、テングサ、ヒジキ、フリ、アワビ、トコブシ、アジに変更し、小学生及び大学生が地域食を復元する作業を行い、地域食の実態を可視化した。その過程で、実生柚子の酢（果汁）や、ヒジキ、テングサなどの海藻類が牟岐の食文化で重要であることを明示することができた。</p> <p><b>2「地域食と生物多様性に関するワークショップ」</b></p> <p>事業終盤に小学校高学年対象のセミナー、中学生対象のPBL型プログラムを実施することで、地域食の切り口から地球温暖化に伴い生物に変化が生じていることを子どもたち、伴走した大学生、地域協力者とともに体感することができ、こうしたことを住民にわかりやすく伝える「ふるさと食堂」をイベント的に実施することが具体的なアクションとして生まれた。</p>			
<p align="center"><b>■事業を通じて得られたノウハウ</b></p>		<p align="center"><b>■望ましい社会状況を達成するための課題</b></p>			
<p>生活圏周辺で入手した食材（生物）を使って調理されてきた地域食（郷土料理）が、急激な速度で消え去ろうとしている。その大きな要因が、食材となる生物の減少にある。1970年代以降の食文化の西洋化や外食産業や中食の普及、食品流通の発展、核家族化など家族のあり方に影響を受ける形で、日常で食してきた地域食引き継がれず、子どもや若者が食材の旬や収穫量はもとより、生物そのものに興味をもたなくなっている。今回の取組みは、「食」という理解しやすい切り口からのアプローチであり、調査に参加した大学生が自発的に動植物を取り巻く環境（自然、人為）の危機を体感することができ、小中学生対象の活動を通じて多くの気づきを与えることができた。例えば藻場を再生する取組みなど、調節的に課題解決につながることであれば好ましいが、人の意識の外側で進む海や山で起こる地球温暖化に伴う生物多様性の危機を、子ども若者が自分事として効果的に学び、アクションに向けた動機付けをするうえで、「地域食」を切り口にしたことは極めて有効であった。</p>		<p>「望ましい社会状況」とは、大局的なエコシステムが保たれることに多くの者が注意を払っている状況であると考えられる。ここ数年間は、平均気温の上昇が地球的に進行し、従来のエコシステムを大きく揺らいでいる。海水温の上昇に伴い南方系の魚が増えたことにより海藻類が食害にあうことは磯焼けの要因の一つである。対処療法的に食害魚を捕獲することで一時的、短期的に環境が好転する可能性があるが、水温上昇が続く中で、短期間で従来のエコシステムに戻すことは不可能である。対処療法のみには不十分ではなく、エコシステムが変化する要因を考え、大局的な視点からアクションを起こす子ども若者を育てる必要がある。</p> <p>コロナ禍において、実体験を通じて課題に向き合う機会が失われたが、これを復元するとともに、わかりやすい切り口から、体験的に学ぶ機会、課題解決に向けた能動的な挑戦を支援していくことが重要である。</p>			
<p align="center"><b>■活動成果のアピールポイント（自由記入）</b></p>			<p align="center"><b>この1年間の活動を通じて</b></p>		
<p>地域（牟岐町）に限定して地域食及びその食材となる生物の状況を調査することで、地球温暖化、産業・文化・人口減少等の社会問題など多くの課題が関連して存在することが認識できた。本事業終了後も、地域食と生物多様性の課題についてアプローチを図り、子ども、若者の感度を高めていきたいと考えるようになった。</p>			<p>地域食の食材となる身近な動植物の現状を知ること、近年大きな変化が生まれていると気づく小中学生を20人と、これを支援する大学生を15人生み出すこと</p> <p align="right"><b>を達成しました。</b></p>		