

とる漁業から育てる漁業へ「ホタテのゆくえを追え！」

北海道留萌市立留萌小学校 安藤俊介

1. はじめに

何気なく地図帳を見ていると、自分たちの町のまわりに思いもよらない特産物が記載されていることがある。

今回紹介する実践では、地図資料と統計資料の読み取りを中心として、単元を構成した。「育てる漁業」を中心として、養殖に携わる人々の苦労や努力、工夫について考え、学習を進めていった。

2. 留萌の名産は…ホタテ!?

導入ではオホーツク産のホタテを提示し、どこでとれたものかを調べた。地図帳を開いた児童が、サロマ湖周辺ではないかとつぶやいた。地図帳からは、オホーツク沿岸と内浦湾で多く水揚げされていることが読み取れる。

では留萌管内の特産物は何だろうか。子どもたちは、これまでの学習や生活経験から「ニシン」や「あきあじ（サケ）」といった予想をたてた。しかし、調べてみると管内でたくさんとれているものはホタテの稚貝、特に増毛町で多く水揚げされていることがわかる。

地図では苫前町にホタテの記号が見られるが、増毛町には見られない。統計資料と地図帳の内容のズレから、「増毛町のホタテは、なぜ特産物になっていないのか?」「留萌管内のホタテは、どこへ行くのか?」という疑問をもたせることができた。

3. なぜホタテはオホーツク海へ?

留萌管内ではホタテ稚貝の養殖が盛んで、そのほとんどがオホーツク海側の町村へ出荷されている。この事実「へんだぞ?」という意識をもった子どもたちは、オホーツクのホタテはどのようにとられているかを調べた。

オホーツクのホタテは、養殖されているものが多い。ホタテの稚貝を放流し、3~4年後に育った貝を引き上げ、出荷する

という方法がとられている（地まき養殖）。このため、ホタテの稚貝を留萌管内の町村から入荷し、利用しているのである。

ここで、もう一度地図帳に戻る。もう一箇所のホタテの産地、内浦湾の沿岸には、ホタテの稚貝が出荷されていないことを意識させる。内浦湾とオホーツク沿岸では、何が違うのか?

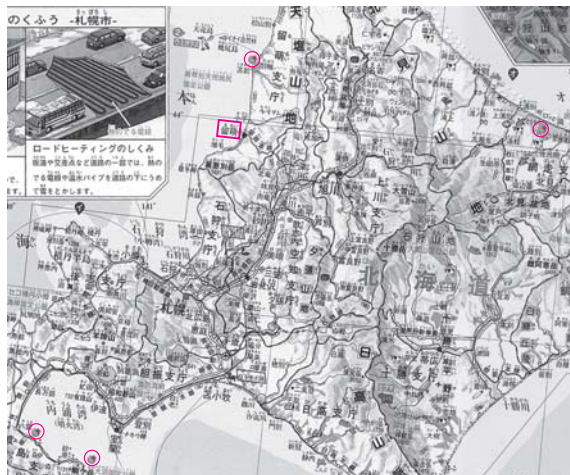
4. 地域の特色を生かした水産業

内浦湾でもホタテの養殖が行われている。ただし、オホーツク沿岸とは養殖方法が異なる。内浦湾では、栽苗から出荷までを海中に張ったロープにつるして養殖している（垂下養殖）。

垂下養殖は海中で育て、地まき養殖は海底で育てる。ここまで調べた子どもたちは、地図帳を見ながら流氷や地形など考えられる要因を話し合うようになった。地図を片手にその地域の様子を想像しながら学習を進めたからか、地域にあわせた養殖の工夫、漁業の工夫が行われていることを学ぶことができた。

5. おわりに

自分たちの住む地域の姿をつかむときには、複数の資料を活用する力が必要となる。特に、流通を通じて他地域との関わりを深く扱う5年生での学習では、地図帳から各地の様子をつかむ力を養わなければならない。今回の学習を通して、複数の資料を見比べながら事象を調べ、考える力が伸びてきたように



帝国書院『小学生の地図帳（最新版）』p.41~42

思う。今後も、地図とその他の資料とを関連させていけるような題材を発掘し、学習展開の工夫をしていきたい。