

2-2 海流によって温暖な島

両津郷土博物館でインストラクターから展示を見ながら話を聞きます
両津港周辺の海岸でホンダワラ（ギンバソウ）の採取と伝統食づくりをします

■両津郷土博物館

両津港から車を走らせて20分。みずみずしい緑と爽やかブルーの湖をしたがえてたたずむライフブラウンのミュージアムです。自然の優しいぬくもりにつつまれた両津郷土博物館のテーマは「海」「暮らしと木」そして「祭」です。それぞれゆったりとしたスペースに各方面から集められた資料がのびのびと展示されています。また、見るだけでなく実際に触ったり動かしたりして楽しむコーナーも設けました。歴史が織りなす佐渡特有の文化を両津郷土博物館でじっくりと味わってください。

所在地 佐渡市秋津1596番地

TEL 0259-23-2100 FAX 0259-23-4820

入館料 大人300円 小中学生100円

団体（15名以上）大人240円 小・中学生80円

開館時間 9:00～16:30

休館 年末・年始、1月・2月の土日・祝祭日

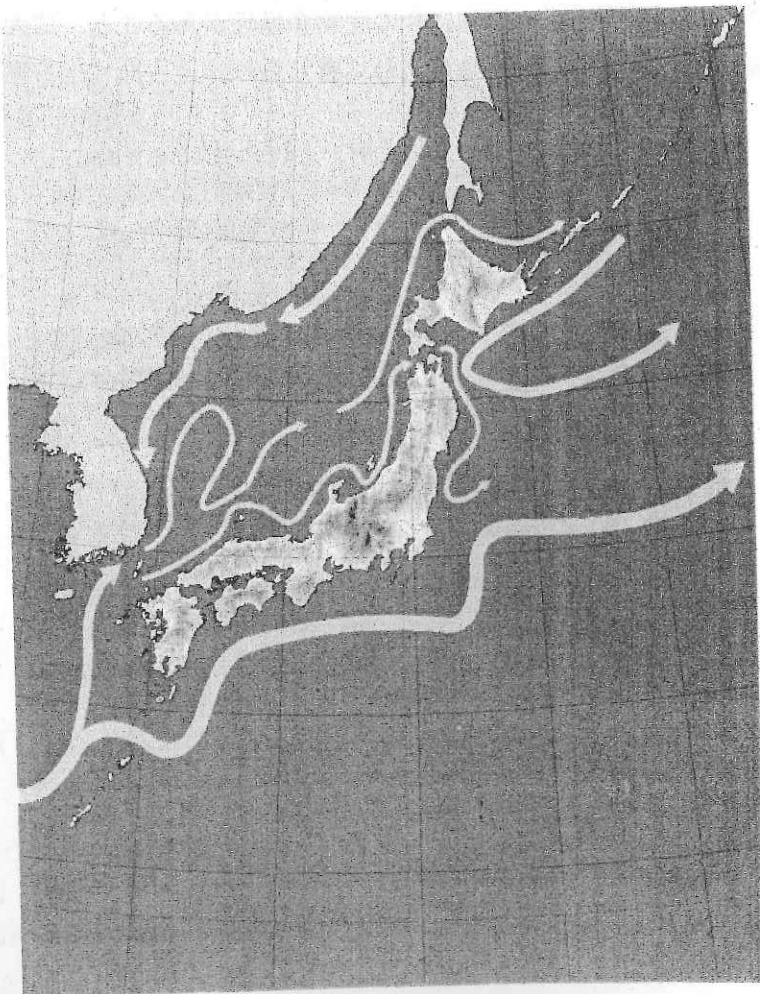
■両津港周辺の海岸でホンダワラ（ギンバソウ）の採取と伝統食づくり

佐渡では、ホンダワラ（佐渡呼称ギンバソウ）、ワカメ、モズク、岩のり、ながも（佐渡呼称アカモク）などさまざまな食べられる海藻が採れます。佐渡の海岸、加茂湖でも採取することができます。インストラクターの案内で、安全に注意しながらホンダワラを採取し、洗って干す作業を体験します。

ホンダワラ採取に必要な道具：長靴、タオル、カゴ、干し網

もっともおすすめな季節 2月～4月

所要時間 博物館1時間、ホンダワラ採取と伝統食作り2時間（3時間）



■ねらい

日本のまわりの海には、暖流の黒潮、津島暖流、寒流の親潮、リマン海流が流れています。佐渡には近くに津島暖流が流れていて、赤道からきた暖かい海水を運んできます。佐渡島の気候が冬でも比較のおだやかなのは、この海流のおかげです。赤道、北極と地球規模の海流によって日本全体の海の温度と気候にも大きく影響しています。まず、地球が海や大気につながっているを感じとってもらいます。

さらに、生きものも海流の影響を受けています。佐渡では、対馬海流に乗って南からの魚がやってきます。佐渡沖には冷水域があり、暖かい水と冷たい水が交わるため、佐渡島の海では1年を通して、暖かい海の魚と冷たい海の魚が暮らしています。佐渡には34の漁港がありますが、豊かな海があるからです。

佐渡で捕れる主な魚に、佐渡市の魚であるブリをはじめ、イカ（マイカ、ヤリイカ、スミイカなど）、アジ、タラ、ハチメ、カワハギ、タイ、ホッケ、トビウオ、サバ、カツオ、タコ、フグ、ハタハタ、サメ、ヒラメ、サケ、スズキ、ナンバンエビなど様々です。貝類、海草類も多く、伝統的な漁の方法もあります。

ホンダワラは、佐渡ではギンバソウと呼ばれ、みそ漬け、乾燥など保存食としても食べられる食材です。同時に、ホンダワラは、魚介類の産卵の場であり、稚魚の隠れ家となって、たくさんの種類の魚介類の「家」となっています。

佐渡の海の豊かさは、佐渡周辺の豊かな海草の森が支えています。そして、佐渡の人達が、時期を考えながら、海草や魚介類を取りすぎずに暮らしてきたからこそ、豊かな佐渡の海が守られているのです。なお、あわせて、海には「漁業権」があって、勝手に魚や貝、海草などを採ってはいけないこと、漁業者は海を守る人達だということを教えてもいいでしょう。

