

13 ▶ 道南と本州はつながっていた？



津軽海峡の中央部には、東西に水深200～300メートルの谷が刻まれています。寒冷で大陸と北海道がつながっていた約2万年前も、津軽海峡は海だったと考えられています。

標高データ GSI10mメッシュ、水深データ JODC500mメッシュ 画像制作/石井淳平

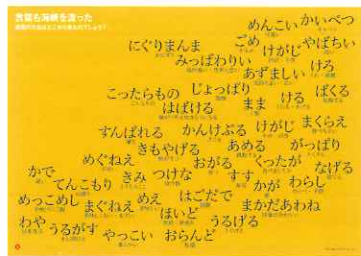
14 ▶ 海峡にはおいしさの回廊がある



津軽海峡の北と南では、共通する産物と、独自の名産品がそれぞれあります。海峡圏のおいしさを楽しむために、グルッと回ってみませんか。

参考/弘前大学 食料科学研究所

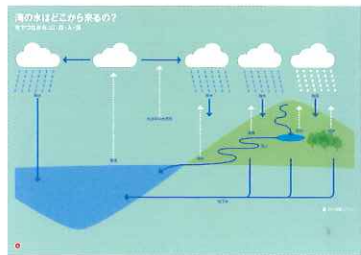
15 ▶ 言葉も海峡を渡った



道南には、明治以降、たくさんの人々が東北から移り住みました。函館周辺の言葉は青森、岩手、秋田などの方言の影響を強く受けています。

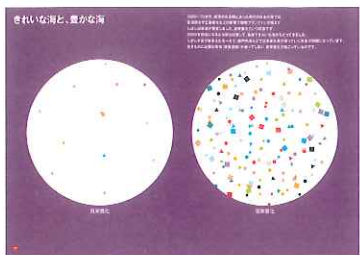
参考/渡島総合振興局ウェブサイト

16 ▶ 海の水はどこから来るの？



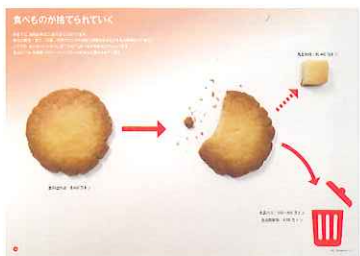
海の水は、川が運びます。川の流れば、海から蒸発した水蒸気が雨や雪になることから始まります。川は森と海をむすび、海と陸はひとつの環(わ)のようにつながっています。

17 ▶ きれいな海と、豊かな海



海や川の環境はいま、水質にかかわる数値だけではなく、生態系の複雑な関わりの中で考える時代になりました。見た目きれいな海は、必ずしも豊かな海ではありません。

18 ▶ 食べものが捨てられていく



食品廃棄のうち、まだ食べられるのに捨てられてしまうものを食品ロスといいます。日本の食品ロスは、年間約500～800万トンにのぼると考えられています。

参考/政府広報オンライン

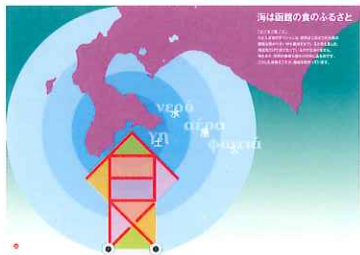
19 ▶ マリンITの挑戦



限りある海の資源を、生態系をこわすことなく、また、働く人が無理することなく持続的に活用していくためには、漁業の効率を高めていく必要があります。その取り組みのひとつが「マリンIT」です。

『マリンITの出航:舟に乗り海に出た研究者のお話』より イラスト:岡本誠

20 ▶ 海は函館の食のふるさと



海は海だけで成り立っているのではありません。海は複雑な関わりの中にあり、この複雑さこそが、地域の食文化を形作っています。

3つの海が育むもの。
—海と日本プロジェクト—



函館の食の基盤のひとつは、なんとといっても海の幸です。対馬暖流が運ぶ日本海の恵み、そして津軽海峡や太平洋がもたらす新鮮なおいしさ。道南の食を、海からの視点を中心に考えてみましょう。

- 主催:サイエンス・サポート函館
- 共催:北海道大学大学院水産科学研究院
- 協賛:函館商工会議所、
ホングカース南北海道(株)、イシオ食品(株)、函館環境衛生(株)、(株)花びしホテル、(株)トーションビルサービス、
ソニーPCL(株)、佐藤木材工業(株)、(株)エヌイーシー、函館山ロープウェイ(株)、(株)明電舎
- 協力:国立研究開発法人科学技術振興機構(JST)



このイベントは、海と日本プロジェクトの一環で実施しています



01

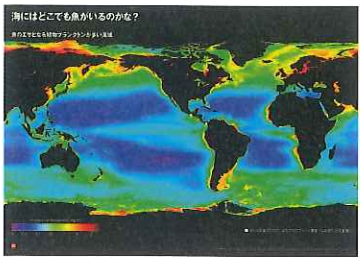


はこだて国際科学祭2016 企画展

海を食べよう

3つの海が育むもの。
—海と日本プロジェクト—

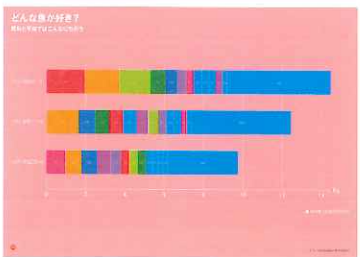
02 ▶ 海にはどこでも魚がいるのかな？



恵まれた漁場は、地球上で限られた場所にしかありません。日本近海は世界有数の好漁場です。

Aqua衛星MODISによるクロロフィルa濃度(14年間の合成画像)
NASA Goddard Space Flight Center, Ocean Ecology Laboratory, Ocean Biology Processing Group; MODIS-Aqua Chlorophyll Concentration data from 4 Jul 2002 to 31 May 2016.

03 ▶ どんな魚が好き？



日本人一人あたりの水産物年間消費量は減少をつづけています。時代とともに好まれる魚の種類も変わりました。でも日本人がイカを好きなことは変わらないようです。

総務省「家計調査」に基づき水産庁作成

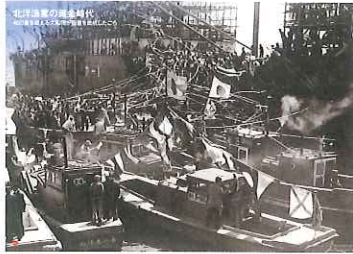
04 ▶ 道南は海流の交差点



道南(渡島・檜山管内)には「日本海」と「津軽海峡」、「太平洋・噴火湾」の3つの海があります。北上する対馬暖流と南下してくる千島海流がぶつかる好漁場となっています。

渡島総合振興局「渡島の水産」2014より

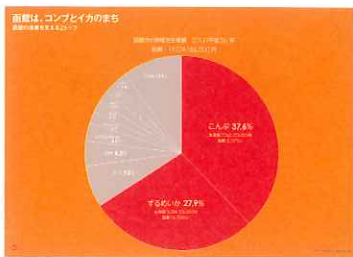
05 ▶ 北洋漁業の黄金時代



函館は1970年代なかごろまで、北洋漁業の基地として栄えました。1955年には船団の数が400隻を超え、滞在する漁船員や家族ら関係者は数万人にのぼりました。

北洋出漁風景(1953年頃) / 函館市中央図書館所蔵

06 ▶ 函館は、コンブとイカのまち



函館の漁業で生産額の最も大きな産物はコンブです。スルメイカ(真イカ)が次につづきます。函館は、コンブとイカのまちなのです。

データ/渡島総合振興局「渡島の水産」2014

07 ▶ コンブはWashokuを支えている



ユネスコ無形文化遺産にも登録された「和食」を支えるのは、コンブです。函館のコンブは古代から関西などに運ばれ、和食の土台となる出汁(だし)の食材として使われてきました。

鹿部町の昆布干し風景 撮影協力/ヤマカス伊藤水産

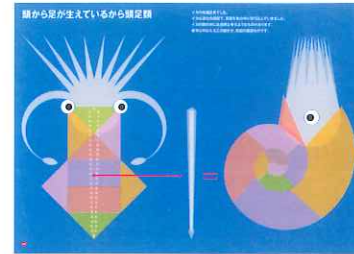
08 ▶ 季節の旅人スルメイカ



スルメイカ(真イカ)の主なるふるさととは、日本海の南部や東シナ海です。スルメイカは1年という短い寿命をフルに使って、日本列島をめぐる壮大な旅をしています。

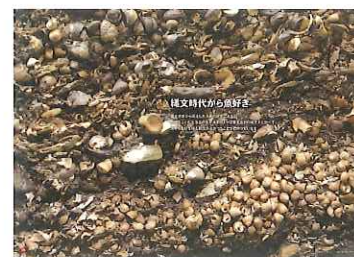
桜井泰憲著「イカの不思議」北海道新聞社(2015)より

09 ▶ 頭から足が生えているから頭足類



イカの先祖は貝でした。進化の過程で、貝殻を体の中に取り込んでいきました。イカの胴の中には透明な骨のようなものがあります。これが貝殻の痕跡です。

10 ▶ 縄文時代から魚好き



縄文遺跡から出土した人骨の研究によると、函館をふくむ北海道太平洋岸の人々は、海から食料を得る割合が高かったことがわかっています。

撮影協力/函館市縄文文化交流センター

11 ▶ 海を美味しくする陸の幸



規模や量よりも上質な価値を追求することで、道南の漁業と農業は共通しています。ふたつの一次産業が、道南ならではのおいしさを産み出しています。

函館のワイナリー「農業蔵」の自家農園「文月ヴィンヤード」(北斗市)

12 ▶ ワインは言葉の海



「農業蔵」の醸造家佐々木佳津子さんが、日本のアロマホイールを123種類の言葉に整理しました。

「おいと味わいの不思議」虹有社(2013)より