

未来へつなぐ、みやざきの海のバトン



## 日知屋小と海のリレープロジェクト 第5回目のプログラムを実施

2026年7月15日(水) 【場所】日向市立日知屋小学校



### 概要

「海のリレープロジェクト」は、日向市教育委員会と連携し、日向市立日知屋小学校の6年生31名を対象に「日知屋小と海のリレープロジェクト」をスタートしました。

本プロジェクトでは、『豊かな宮崎の海を未来へ残していきたい』という想いのもと、5月から7月までの期間、複数回にわたって校外学習や実体験、専門家による講話など、多彩なカリキュラムを通じて海の現状を学習します。

## さかな芸人ハットリさんの「さかなチャレンジ！」

今回の特別授業の先生は、“食べた魚は 529 種類、釣った魚は 396 種類、さらに「日本さかな検定 1 級」を持つ、魚を愛してやまないさかな芸人ハットリさん”です！

授業のスタート前には、ハットリさんが自慢の「お魚ネタ」を披露してくださいました。これには子どもたちも大盛り上がり！会場が一気に笑顔で包まれ、一体となったところで本編がスタート！

今回のテーマは、「さかなを好きになろう！」です。

### 1. 日本一周！300 種類の釣りチャレンジで出会った魚たち

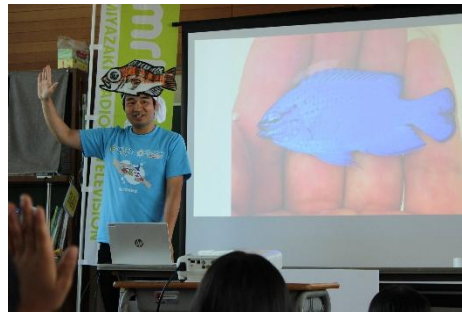
まず初めに、ハットリさんが北海道から沖縄まで日本を一周し、300 種類の魚を釣り上げたチャレンジの体験談についてのお話です。

釣った 300 種類のなかから、特に印象に残っている魚を厳選して紹介してくださいました。

- ・北海道の“知床モンスター”「オオカミウオ」（大迫力の見た目！）（写真 1）
- ・沖縄の海の宝石「ルリスズメダイ」（透き通るような美しい青色）（写真 2）
- ・石垣島で釣れた珍しい「ヨコシマフエダイ（フタホシフエダイ）」（写真 3）



（写真 1）オオカミウオ



（写真 2）ルリスズメダイ



（写真 3）ヨコシマフエダイ

「ヨコシマフエダイ」は、もともと主にインドネシアなどの温かい海に生息していた魚なのだそうです。近年の海洋環境の変化によって沖縄でも見られるようになり、実際に釣れるようになったという、「海の変化」について教えてもらいました。

### 2. 深海生物を 200 種類食べるチャレンジ！

続いては、「深海生物を 200 種類食べるチャレンジ」についてのお話です。

水深 200 メートルより深い場所に生息する「深海魚」。昼間は深い場所に隠れていますが、夜になるとエサを求めて浅い海へと上がってくる習性があるそうです。

今回は、ハットリさんが実際に釣って食べたなかから、特に印象に残った深海魚を紹介してくれました。

#### ・ラブカ（サメの仲間）（写真4）

見た目は少し怖いけれど、食べてみると絶品！ ハットリさん曰く「サメの中で一番美味しい！」とのこと。

#### ・リュウグウノツカイ（写真5）

見た目はとてもおいしそうですが、実際は「美味しくなかったかな…（笑）」とハットリさん。子どもたちにも人気の深海魚ということもあって、ちょっと残念そうな子どもたちでした。

#### ・メヒカリ（写真6）

地元・宮崎の郷土料理としておなじみの「メヒカリ」も、実は深海魚！

ほとんどの子どもたちが食べた経験がありましたが、深海魚であることを知っている児童は少なく、みんな驚いた様子でした。



（写真4）ラブカ



（写真5）リュウグウノツカイの御造り



（写真6）メヒカリ

私たちの日常になじみ深いスケトウダラやキンメダイも、実は深海魚の仲間なのだそう。

普段「美味しい」と食べているお魚はすべて、先人たちが「食べてみないと分からない！」と挑戦を繰り返して見つけてくれた、大切な海の恵みなのだと、改めてそのありがたさに気づかされる素敵なお話でした。

### 3. 「1日1食外来種チャレンジ」から生まれた、外来種キッチンカー

最後は、「半年間毎日外来種を食べる1日1食外来種チャレンジ」についてのお話です。

これまでに20種類もの外来種を捕獲してきたハットリさん。ブルーギルなどの魚はもちろん、カミツキガメやウシガエルなどを自ら調理した記録を、子どもたちに披露してくれました。



※調理されたウシガエル



※中国からの外来種“ハクレン”

## 「外来種」と「侵略的外来種」の違いとは？

皆さんは、「外来種」にどんなイメージがありますか？「外来種＝悪いもの・駆除すべきもの」と思いがちですが、実は私たちが毎日食べている「イネ（お米）」も、縄文時代に持ち込まれた外来種です。



問題となるのは、既存の自然環境や生態系などに悪影響を与える（またはその可能性が高い）「侵略的外来種」です。

ここ宮崎県でも、外来魚の「コウライオヤニラミ」が大淀川水系などで繁殖し、強い肉食性で地元の在来魚を食べてしまう問題が起きています。ハットリさんは、「共生できる外来種」と「対策が必要な外来種」の違いについて、自身の体験を交えて丁寧に解説してくれました。

そして、こうした外来種を増やさないためにも、「**飼った生き物は最後まで面倒を見る**」「**勝手に魚を放流しない**」「**むやみに生き物を移動させない**」という**3つの約束**を子どもたちに伝えました。



ハットリさんはこの問題についてもっと多くの人に知ってもらいたいと、2024 年から各地で問題になっている外来種を美味しく調理して提供する「外来種キッチンカー」の運営も行っています。

ユニークな商品を開発してイベント等に出店し、「美味しく食べて外来種を減らす」ことを目標に活動されています。

### 「キッチンカーで提供している外来種メニュー」



（写真7）アメリカナマズの磯辺揚げ



（写真7）アメリカナマズの皮せんべい



（写真7）アメリカザリガニポテトフライ

## まとめ

ハットリさんは最後に、「さかなをもっと好きになって、いろんな魚を知ることが大事」と子どもたちに語りかけました。

今回の授業では、これまでと少し違った視点から魚や環境問題について理解を深めた素晴らしい機会となりました。今回の授業をきっかけに、子どもたちがさまざまな魚に興味を持ち、知見を深めてくれたら嬉しく思います。



**さかな芸人ハットリさん**

さかなを愛する水産芸人



**古田とわ** （ふるたとわ）

MRT 宮崎放送アナウンサー



本プロジェクトは、“海”を次の世代へリレーしていく取り組みです。

宮崎が誇る豊かな海を未来へ受け継ぎ、30 年後、50 年後、そして 100 年後も変わらぬ海を守り続けることを目指しています。海洋教育プログラムやビーチクリーン活動、情報発信などを通して、地域社会と連携しながら、“海”という名のバトンを未来へつないでいきます。

**mrt宮崎放送**