木谷小学校　コミュニティスクールだより　　令和６年 12 月５日発行　第 48 号

木谷の風

コミュニティ・スクール推進員　福田　みき

地域の方から学んだこと

【4 年生　カキ打ち体験　美野水産さん　12 月４日（水）】

この日は，８時 30 分に学校を出発しました。マルムラ美野水産さんでの学習です。１年間，海の中で大きく育った牡蠣の牡蠣打ち体験をさせていただきました。

到着すると，まず外側の見学をしました。船から降ろされるたくさんの牡蠣が海水に洗われて，不純物を取り除かれて，コンテナごと牡蠣打ちの場所まで運ばれるのを目の前で見ることができました。牡蠣の殻はベルトコンベヤーで運ばれて海の中へ。そこには，牡蠣殻の山ができていました。この牡蠣殻は，大きな船で取りに来られて，機械で粉砕されて陶器や家畜の餌などになることを説明してもらいました。牡蠣がらを使った陶器は粘り気のあるお茶碗になるそうです。

それから，牡蠣打ちができる部屋の中で牡蠣打ちのプロの方について実習しました。牡蠣の表と裏を教えてもらって，裏の左側を打ちます。蓋が空いたらそこに付いている牡蠣の貝柱をとると収穫完了です。なんせはじめてのこと。どこを叩けばいいのか随分迷っている児童もいました。しかし，約 30 分もくもくと実践することで，びっくりするぐらいたくさん収穫した児童もいました。

24 軒あった牡蠣屋さんは，今 9 軒になっていること，働きやすいように機械を導入したこと，台風対策や商品の扱いを考えたことなどをお話してくださる社長さんは，とてもいきいきとされておられました。自分で打った牡蠣とむき身のおみやげをたくさんいただきました。児童たちは「楽しかったね。牡蠣打ち，またしたい。」などと言いながら学校に帰りました。

冷たい場所で素早く手を動かしておられた方や，海水にまみれながら牡蠣を洗ったり，運んだりされていた方など真剣に働いておられる姿を見せてもらいました。「働く姿ってかっこいいな。」と改めて思いました。ご協力いただきありがとうございました。