生 タイの稚魚放流

水産資源の大切さ実感

タイの稚魚を放流する児童＝福良湾の湾口

福良小学校（南あわじ市）の6年生44人が9日、同市福良湾の湾口でタイの稚魚を放流した。食卓に上る

事務所の職員から、説明を受けた。続いて救命胴衣を着て船に乗り込み、湾内に浮かぶいけすに向かった。数万匹に上る体長約10チセンのタイを網で船内のいけすに移しかえた後、湾口まで移動し、児童一人一人が順番にバケツを使って海に放した。

福榮良君(12)は「稚魚が想像以上にたくさんいてびっくり」と目を丸くし、大利賢佑君(11)は「この小さなタイが大きく育つんだね」と感慨深そうに話

陶芸家グループの食器使い

丹波焼でケーキセットを

今月から神戸のホテルで

「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」で使われる丹波焼のカップを見せる作家ら＝篠山市、陶の郷（篠山市商工会提供）

神戸市中央区波止場町の「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」が、丹波焼の陶芸家グループ「Tanba Style（丹波スタイル）」の食器を使ってケーキセットを提供している。和の器と洋菓子という異色の組み合わせ。丹波スタイルの市野秀之委員長＝篠山市今田町上立杭＝は「丹波焼の新たな可能性を知ってもらうきっかけになれば」と期待する。

丹波スタイルは陶芸家有志で昨年立ち上げ、現在8人が参加している。伝統を重んじながらも、新しい挑戦をしようとイベントなどを企画してきた。

同ホテルでは兵庫県の旧五国にちなんだ「味めぐり」を開いており、9～11月は丹波地域の食材を提供する。丹波栗などを使ったケーキセットの食器で、丹波スタイルの事務局を務める市商工会の仲介で丹波焼を使うことが決まった。

8人は今回、和の雰囲気を出しながらも、赤を大胆に使ったり、通常の陶器に点や線のアクセントを入れたりして、洋食に合うようなカップやケーキ皿を一人1セットずつ提供した。

同ホテルも「味だけでなく、心のこもった器で特別な時間を楽しんでもらいたい」との思いから丹波焼の採用を決定。「地域密着型のホテルとして県内の芸術家を応援したい」としている。

ケーキセットは飲み物付きで1663円。11月30日まで。同ホテル☎078・371・1111（安福直剛）

阿波だより

牟岐大島

オニヒトデが激減

海水温低下と駆除効果で

牟岐大島（徳島県牟岐町）周辺で、世界最大級のハマサンゴ（千年サンゴ）の食害を引き起こしていたオニヒトデが激減している。海水温低下で越冬できなかったことや、地元住民らでつくる「千年サンゴと活きるまちづくり協議会」による駆除が進んだことが原因とみられる。

協議会は8月31日、地元のクラブノアむぎに所属するダイバーら13人が参加し、今年初めてのオニヒトデ駆除を行った。千年サンゴが生息する牟岐大島の入り江周辺の2カ所で水深3～16メートル潜水したが、オニヒトデは1匹しか確認されなかった。

オニヒトデは海水温15度以下で死滅するとされる。牟岐町水産資源栽培センターの海水くみ上げ調査では、2013年12月中旬から14年2月中旬までの水温は10～14度で、平年の14～17度よりかなり低かった。

オニヒトデの駆除数は、09年が1092匹。10年は1177匹と増加したが、11年に755匹と減少に転じ、12年は178匹と激減した。13年は

オニヒトデ　熱帯、亜熱帯域のサンゴ礁に生息。十数本の腕を持ち、猛毒を持つ鋭いとげで体が覆われている。最大で約60チセンまで成長。牟岐大島周辺では2008年ごろから目立ち始め、千年サンゴの食害が深刻となっていた。

オニヒトデを駆除するダイバー＝牟岐大島（クラブノ

全を支

海と生

知県）

詳しく

オペラ「清教徒」上演

主役の女性2人 難曲挑

ラ「清教徒」に出演する（左か
坂口裕子さん、中川正崇さん、
裕子さん＝大阪市内

イタ
ツリー
「清教徒
川西市
ルで上
ラノ歌
エルビ
つの市