

# 第29回「海の香りのする詩」

海をテーマにした「海の香りのする詩」の受賞作品が決定しました。  
 小学校から197点、中学校からは302点の応募があり、次のみなさんが入賞しました。

教育委員会生涯学習課 TEL 25-1268

小学生の部

大賞

「タコと勝負」

橋本

颯真（加茂小6）

朝の海は、波ひとつない静かな海  
 太陽がのぼるにつれて輝きを増す海  
 心地良い風につけてやってくる潮の香り  
 出発の時を待つじいちゃんの船

ぼくは、祖父母の家から見える海が大好きだ

まだ辺りがうす暗い早朝

タコ漁に出るじいちゃん

ぼくが起きたころ、

一匹のタコを持って帰ってきた

バケツから飛び出す八本の足

こりや大きなタコだ

「触ってみるか」とじいちゃん

おそろおそろ触った

っん、っん

突然、一本の大きな足の吸盤が

ぼくの手に吸い付いた

「わあ、なんて強い力なんだ」

なかなか手をはなしてくれない  
 よーし、勝負だ  
 ぼくとタコの綱引きが始まった  
 ひっぱり、ひっぱられ  
 タコは、二本、三本と足を出してきた  
 だめだ負ける

みかねたじいちゃん  
 いっしゅんで引きはがした  
 「強すぎた」

さすがじいちゃん

今まで何匹ものタコと戦ってきただけある  
 じいちゃんを前におとなしくなったタコ  
 ぼくも、じいちゃんみたいに強くなって  
 次は、絶対に勝つぞ

中学生の部

大賞

「潮風の贈りもの」

勢力

梨世（答志中2）

夏の海を見ると  
 潮の香る風がふわっと胸を包む

いつも歩く道は

足に触れる砂や 打ち寄せる波の音で

なんだか少し明るくなる

太陽に反射してきらめく水面も

今日も変わらず私を元気づけてくれる

海の香りにのせて

去年の夏、友達と笑いながら歩いた思い出や

小さな笑顔 ちよつとの勇気も

一緒に運ばれてくる

海は黙って見守ってくれて

「さあ、前に進んでいいよ」と

そっと背中を押してくれる

波の音に合わせて深く息を吸うと

潮の香りが鼻に届き

髪や肌に絡む風が気持ちを軽くする  
 胸の奥の小さな光が  
 ゆっくりと 確かに灯るのを感じる

どんなに疲れていても

この海を歩けば また元気になる

青い空 きらめく水面

やわらかな潮風と潮の香りが

一緒になつて私を励ましてくれる

海の香りは 私だけの秘密の力

歩くたび元気をくれる 親友みたいなもの

今日も潮風に背中を押され

私は夏の海と一緒に

前へ進む 自分らしく

そして返す

「ありがとう」と

小学生の部

伊良子清白賞 「じいちゃんの手」  
 片山彩華（安楽島小5）

入賞 「ぼくの漁」 木下優伸（菅島小5）、  
 「海の中に光るドラゴン」 杉田有琉斗（菅島小6）、  
 「私の春のおとずれ」 植村菜々子（安楽島小5）

奨励賞 「つながる海、船」 楠井  
 ゆず葉（鳥羽小5）、  
 「蛸壺漁」 濱口悠月（答志小5）

中学生の部

伊良子清白賞 「夏のひととき」  
 木村柚月（鳥羽東中3）

入賞 「海は宝箱」 岩崎恵麻（鳥羽東中2）、  
 「明日も」 西井とな（鳥羽東中3）、  
 「私たちの町」 木下陽夏莉（鳥羽東中2）

奨励賞 「私を変えてくれた」 濱口なるみ（鳥羽東中3）、  
 「海と心」 中川結愛（答志中1）

みなさんの作品は、受賞作品集として編集し配布する予定です。

※敬称略

鳥羽市が誇る四季折々の「鳥羽さかなを漁協さんがご紹介！」

1月 旬の とば

vol. 13

観光商工課観光係 TEL 25-1157  
 農林水産課水産係 TEL 25-1167



左から赤・青・黒

ナマコ

冬が旬のナマコ漁は、主に箱メガネで海中を覗きながら竿の先についた針で引っ掛けて獲る漁法と、潜水漁によって行われています。鳥羽で水揚げされるナマコには赤・青・黒と3つの種類があり、市場価格や食べ方に違いがあります。体色が赤褐色の赤ナマコと暗緑色の青ナマコは生食が一般的で、紅葉おろしと三杯酢やポン酢で和えた酢の物で食されることが多く、コリコリとした食感が古くから親しま

れています。黒ナマコは、その黒い見た目のせいか生食としての価値は低く、多くは干しナマコ（いりこ、きんこ）に加工されます。近年は高級中華食材としての需要が高まっており、「海の黒いダイヤ」とも呼ばれる一方、中国での価格高騰を背景に、全国的な密漁が問題となっています。ナマコは捨てるところがほとんどなく、内臓を塩辛にした「このわた」はウニ・からすみと並ぶ日本三大珍味のひとつとされています。また、卵巣を塩漬にして干したものは「くちこ」「ばちこ」「このこ」などと呼ばれ、高級珍味として知られています。ナマコを食用としている国は少なく、日本のように生で食べる文化がある国は非常に稀です。見た目は裏腹に美味しい食材なので、居酒屋などでメニューにあるとつい頼んでしまう人も多いのではないのでしょうか？最初に食した人の勇氣には感謝ですね♡