

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、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 鳥真（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
心地良い風にのってやつてくる潮の香り
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、
こりや大きなタコだ

一匹のタコを持って帰ってきた
「触つてみるか」とじいちゃん

バケツから飛び出す八本の足
ぱくの手に吸い付いた
おそるおそる触った

突然、一本の大きな足の吸盤が
ぱ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つた
ひっぱり、ひっぱられ

タコは、一本、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
いつしゆんで引きはがした

さすがじいちゃん
強すぎる

今まで何匹ものタコと戦つただけある
じいちゃんを前におとなしくなつたタコ

ぼくも、じいちゃんみたいに強くなつて
次は、絶対に勝つぞ

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 ちょっととの勇氣も
一緒に運ばれてくる
「さあ、前に進んでいいよ」と
そつ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

中学生の部 大賞 「潮風の贈りもの」 勢力 梨世（答志中2）

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 ちょっととの勇氣も
一緒に運ばれてくる
「さあ、前に進んでいいよ」と
そつ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

今年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



応募作品に触れて（選考委員長 橋本 清久）

鳥羽の海と寄り添う暮らしの中で生まれた感性は、海をただの風景として捉えるのではなく、家族と重ねたり自分や友達と重ねたりすることでより鳥羽の海のよさを育んでいます。鳥羽の子どもたちが持つその思いは、詩の中で比喩・対句・擬音語・擬態語、繰り返しなどを活用した表現をすることや、一つ一つの厳選された言葉や会話文を用いることでより鮮明にその情景を想像させてくれます。

小学校の作品では、海での体験をもとに具体的な言葉で表現されており、海に触れた時のワクワクした気持ちが一つ一つの言葉から伝わってきます。また、季節ごとに見せる海の様子が鮮明に浮かんできます。中学校の作品では、鳥羽の海がただの風景でなく、希望や癒しの象徴として肯定的に描かれているのが印象的です。さらに、生徒たちにある心の揺れを海が優しく包み込む存在であることも感じられます。

小学生の部（大賞）

鳥真さんにとっての海は、海とともに生きる祖父の姿といつもあるように感じられます。祖父の行動を短い言葉で表現しつつも、祖父へのあこがれと尊敬する気持ちが伝わってきます。

また、4行の体言止めの工夫や自分の心の声が随所に散りばめられており、詩全体がリズムよく展開され読者があなかもその場にいるような気持ちにさせてくれます。

中学生の部（大賞）

梨世さんにとっての海は、「背中を押してくれる」「元気づけてくれる」「励ましてくれる」という言葉からも感じられるように、単なる自然の海でなく、人格をもつた存在と捉えています。

また、砂・波・水面・潮風などから五感を通して感じられる海を巧みな言葉で表現することにより、海を近くに感じ、読者にもその情景を想起させてくれます。そして、いつも身近にある鳥羽の海と未来へ進んでいきたいという思いが伝わってきます。

そのほかの受賞作品は次のとおりです。

小学生の部

伊良子清白賞 「じいやんの手」

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」

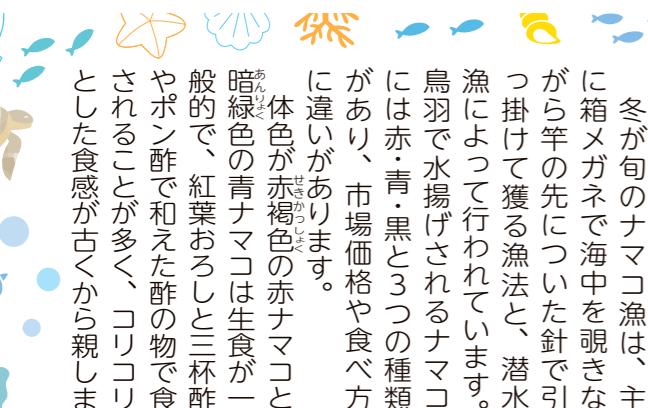
木下陽夏莉（鳥羽東中2）

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



ナマコ

左から赤・青・黒

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つの種類があります。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べられることが多い、コリコリとした食感が古くから親しまれていました。

ナマコを食用としている国は少なく、日本のように生で味として知られています。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、中華食材としての需要が高まり加工されます。近年は高級密漁が問題となっています。ナマコは捨てるとこうがほとんどの内臓を塩辛にしており、「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の内臓を塩辛にした「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、中華食材としての需要が高まり加工されます。近年は高級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の内臓を塩辛にしており、「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の内臓を塩辛にした「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、中華食材としての需要が高まり加工されます。近年は高級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の内臓を塩辛にしており、「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の内臓を塩辛にした「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、中華食材としての需要が高まり加工されます。近年は高級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の内臓を塩辛にしており、「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の内臓を塩辛にした「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、中華食材としての需要が高まり加工されます。近年は高級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の内臓を塩辛にしており、「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の内臓を塩辛にした「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、中華食材としての需要が高まり加工されます。近年は高級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の内臓を塩辛にしており、「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の内臓を塩辛にした「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、中華食材としての需要が高まり加工されます。近年は高級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の内臓を塩辛にしており、「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の内臓を塩辛にした「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、中華食材としての需要が高まり加工されます。近年は高級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の内臓を塩辛にしており、「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の内臓を塩辛にした「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、中華食材としての需要が高まり加工されます。近年は高級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の内臓を塩辛にしており、「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ります。