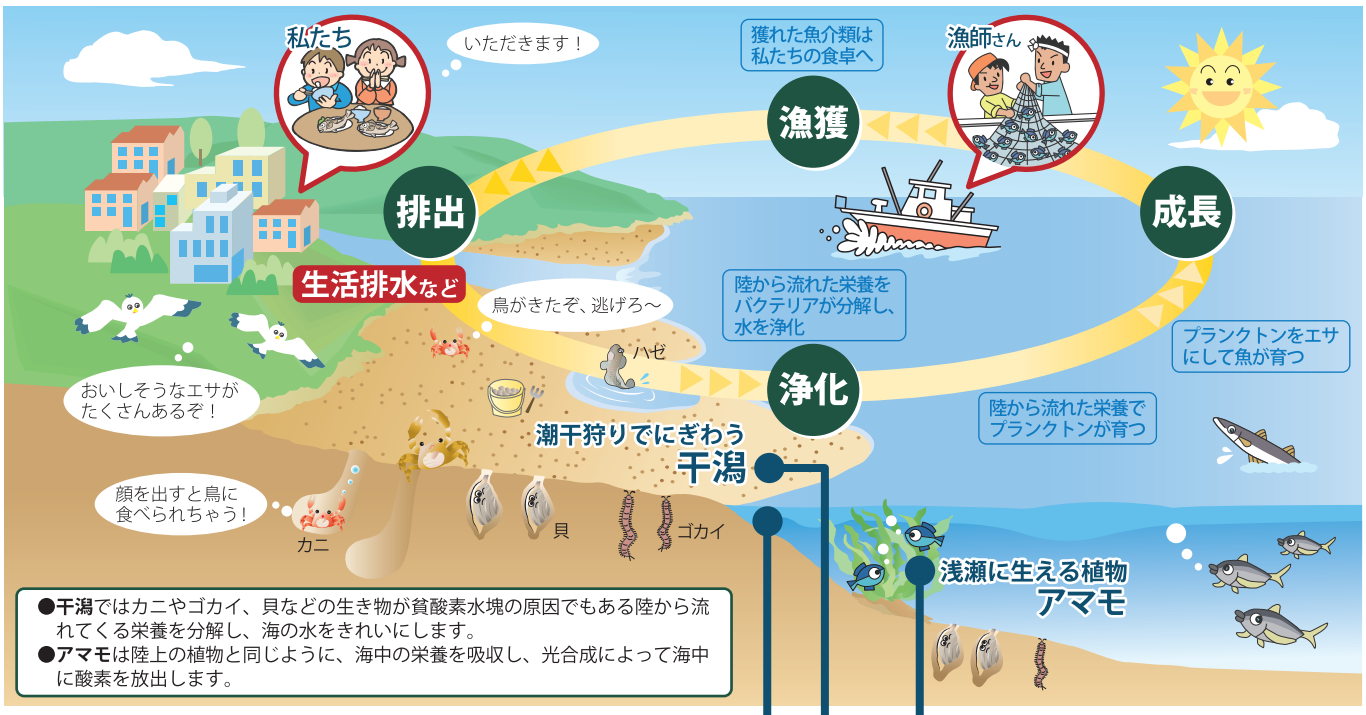
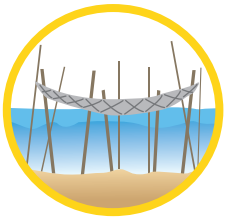
人と伊勢湾のつながり



スサビノリ（クロノリ）



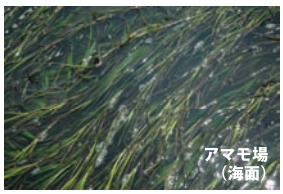
食べることが、海の栄養を陸に上げる

「スサビノリ」は冬から春にかけて伊勢湾沿岸で広く養殖されています。

スサビノリは陸から流れ込んだ栄養を取り込み、生長します。それを漁師さんが海から取り上げることで、私たちの食卓に並びます。

私たちの家庭などから流れ込んだ栄養は生態系を通じて魚介藻類が取り込み、最終的に私たちが食べることによって、「海の栄養を陸に上げる」という循環が成り立つことから、人と海はつながっているといえます。

たくさんの生き物が暮らす 干潟とアマモ場



海の生き物をはぐくむ「ゆりかご」

「干潟」や「アマモ場」はたくさんの生き物が集まり、魚のえさ場や産卵場所、稚魚（魚の赤ちゃん）が育つ場所になっています。また、干潟やアマモ場は海を浄化する役割を担っています。

伊勢湾では干潟やアマモ場が昔に比べてずいぶん減ってしまいました。

伊勢湾がたくさんの生き物であふれる海になるためには、海の生き物をはぐくむ「ゆりかご」である干潟やアマモ場の存在が重要です。

志摩市「あおさ（あおのり）」の紹介

英虞湾（あご）、的矢湾（まとや）で養殖しています

「あおさ」正式には「ヒトエグサ」という海藻です。
「あおさ」または「あおのり」として流通しているのはほとんどが「ヒトエグサ」です。

「あおさ」は環境にやさしい

●二酸化炭素を吸収するはたらき

あおさ１キログラム（乾燥重量）が育つときに吸収される二酸化炭素の量は1.1キログラムといわれており、収穫量から推測すると平成19年には約315トンの二酸化炭素を吸収したことになります。

●海を浄化するはたらき

「あおさ」はスサビノリと同じように栄養（窒素など）を吸収し、海の水をきれいにします。あおさには１キログラム（乾燥重量）当たり 13.5 グラムの窒素が含まれていますので、平成 19 年の１年間で約 3.9 トンの窒素を回収したことになります。

志摩市「あおさプロジェクト」
「あおさ」の美味しさと素晴らしさをもっと知ろう！
http://www.aosanori.jp/

あおさは地球温暖化の防止や海の浄化に役立ってるんだ！

志摩市あおさキャラクター「あおサ～」