

# ひょうごの魚を食べると、豊かな海に

～豊かな海を守る、海と陸のつながり～

兵庫県では瀬戸内海を豊かな海にするため、適切に栄養を循環させる取組を進めています。



流れ込む

山や森、田んぼから  
栄養が川に流れ込み、  
海へと運ばれます。

戻す

家庭から出た下水や  
工場からの排水は、適切に  
処理され、川や海へと  
戻されます。

食べる

魚を食べると、  
海の栄養が私たちの  
体をつくります。

山に広葉樹を植えたり、栄養  
が豊かなため池の水を海に  
ながとります。  
流す取組を進めています。

処理された水に栄養をほど  
のこります。  
よく残す取組を進めています。

## みんなで考えよう、 栄養の循環

魚のすみを増やしたり、海岸  
や海底ゴミの掃除をしています。

植物  
プランクトン

動物  
プランクトン

小さな魚

大きな魚

魚を獲る

干潟や海底では、  
プランクトンや生き物の  
死がい、微生物などに  
よって分解され、栄養に  
戻ります。

栄養

分解

瀬戸内海では今、青くすきとおった海域が増えてきているのを知っていますか？

これは、海の栄養が減りすぎたため。プランクトンが少なくなり、魚も減っています。

魚をとることは、海の栄養を陸にとりあげるといこと。

豊かな海のためには、海と陸との間でバランスよく栄養を循環させることが必要です。

いつまでも新鮮でおいしい魚を食べるための大切なポイントです。

これからも豊かな海の恵みを  
おいしくいただきます！



# 豊かな海ってどんな海??

すきとおってきれいな海って、豊かな海かな?

海の栄養が少ないとどうなるの?

※こたえは、このページのどこかにあるよ!

えいよう 栄養 多



えいよう 栄養 少



ふっくらおいしいよ!

エサを十分食べているから、ゆでるとおなかが赤くなる。

やせているよ...

エサを食べていないから、ゆでもおなかが赤くならない。

多い年には4万トン以上とれていたイカナゴ。近年では、わずか千トンにまで減少しました。海の栄養が少なくてエサの動物プランクトンが減ったことも原因です。やせた魚も多くなりました。

えいよう 栄養 多



えいよう 栄養 少



おいしいよ!

黒くて、かお香りがよい。

おいしくないよ...

黒くならず、かおもない。

兵庫県は日本有数のノリ産地。でも、海の栄養が不足すると、色が薄くなり、育ちも悪くなります。色の薄いノリは、香りもなくて、味もイマイチ。

## 生き物が育ちやすい海ってどんな色?

海の色は、海水中に植物プランクトンがどれだけいるかが決め手! 豊かな海って、何色かな?



### 1. 青くすきとおった海

全窒素濃度0.2mg/L以下  
クロロフィルa 0.2 μg/L以下



生物の少ない貧栄養の海

### 2. 少し緑の海

全窒素濃度0.2 ~ 0.6mg/L以下  
クロロフィルa 2 ~ 22 μg/L以下



目指したい海の姿

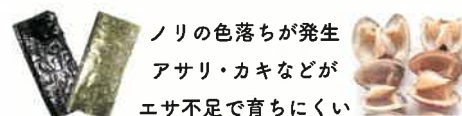
生物にとって適度に栄養がある海

### 3. 茶色く濁った海

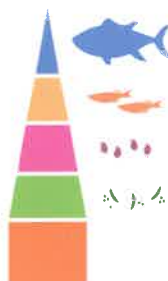
全窒素濃度0.6mg/L以上  
クロロフィルa 22 μg/L以上



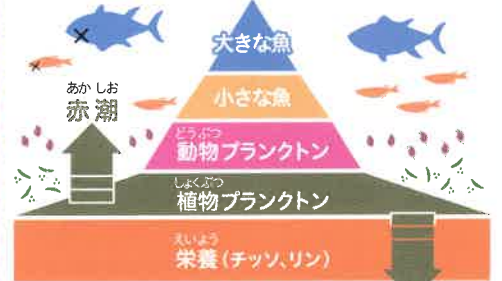
過剰に栄養がある海



- 大きな魚
- 小さな魚
- 動物プランクトン
- 植物プランクトン
- 栄養(チッソ、リン)



生き物・魚は多いが赤潮が長期にわたり発生し海底がヘドロ化している



栄養 少

栄養 多

ヘドロ