第九の波濤とコラボした
水産県長崎のPR

『第九の波濤』とは

諫早市出身の漫画家　草葉道輝氏の作品で、『週刊少年サンデー』で2017年4月～2023年4月まで連載された。

草葉氏は長崎大学水産学部出身であり、その時の経験が作品の底辺を支えている。

物語は、長崎の女性に一目ぼれしたことがきっかけで東京から長崎大学水産学部に進学した主人公が、持ち前の好奇心とコミュニケーション能力を生かして次々に「水産」に係わる問題に挑戦していくというものである。

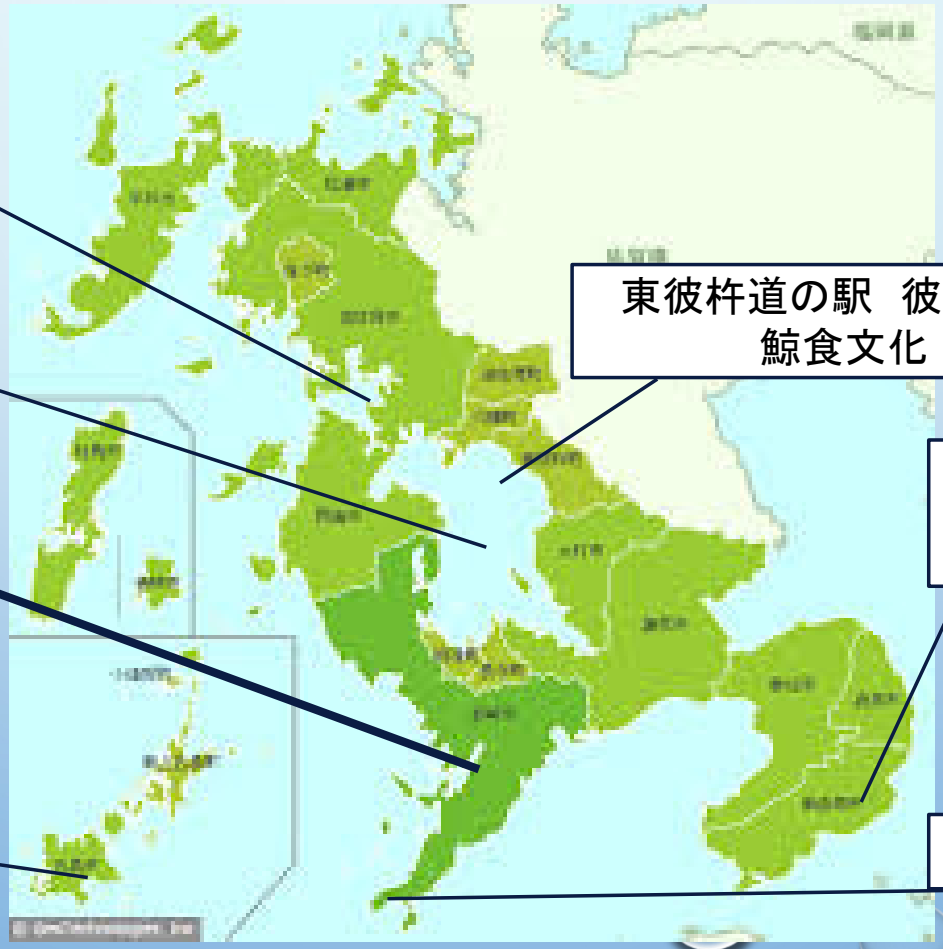
第九の波濤で取り上げられた主な場所

佐世保市　うみきらら
針尾瀬戸　すなめり

大村湾　くじら養殖

長崎市
長崎大学本学
三重地区環境シナセンター
花月
ランタンフェスティバル

五島市　はえんかぜ



東彼杵道の駅　彼杵の荘
鯨食文化

島原漁協
あわびの陸上養殖

野母漁協　アカハタ

学びの長崎

①長崎大学水産学部で

どんなことができるかわかる！

②養殖ってどんなことをして

いるのかわかる！

③環境にやさしいエネルギー

問題がわかる！

長崎SDG‘S

①海洋クラスター構想

（風力発電はえんかぜ）

風力や潮力を利用した発電を行い、それを行う施設そのものを漁礁としてエネルギーや資源を循環して利用するという考え方。

②　潮流発電

　潮の満ち干きを利用して発電するシステム。太陽光や風力による発電に比べて、得られるエネルギー量が予想しやすい。また、日本沿岸を流れる黒潮の潮流を発電に利用することで、1年間で東京の半分の地域の電力を賄えるという試算もある。

③陸上養殖（ジオアワビ）

島原で養殖されているワカメのうち、未利用となる部位をアワビの餌として、陸上でアワビの養殖を行っている。

陸上で養殖を行うことにより、アワビを管理しやすく、人にとっても働きやすい環境となる。

食の長崎

①　鯨食文化

　鯨食は長崎の伝統的な食文化です。

　今年からナガスクジラの商業捕鯨が可能となり、今後、鯨の流通量の増加が期待されます。また、鯨の竜田揚げは好きな給食の献立で第２位にランクインしています。

②卓袱料理

　大人数で円卓を囲み、大皿に盛られた料理を取り分けるパーティースタイルの食事形式である。ルーツは中国料理であるが、メニューには和華蘭全ての要素が取り込まれている。

「尾鰭をどうぞ」から始まる実に長崎らしい料理だが、長崎人でもいただく機会は実は少ない。

③　新しい魅力が評価されるアカハタ

作品の最後で、主人公が「アカハタ」の魅力を知り、ランタンフェスティバルの屋台で目玉商品として売り出そうと奮闘する。

作品初期でも鴻洋祭（長崎大学水産学部の学祭）で魚を使った商品開発が描かれている。

再現する価値はアリ！

コラボのメリット・デメリット

メリット

① 全編を通じて長崎が舞台なので、長崎の文化や水産について深く知ることができる。

② マンガなのでとてもわかりやすく楽しい。

③原作者は長崎在住のため、協力を求めやすい。

デメリット

①環境に関する内容は学術的で難しい。

②著作権に違反しないために、むやみに漫画の画像を使用せずに説明しなくてはならない。

③原作のイメージを壊さないような配慮が必要であり、発信する内容や表現に誤りがないか、細心の注意が必要である。

高校生が発信する意義

☆デメリットを克服するために、著作権や分かりやすい表現など、たくさん学ばなければならないことが出てくる。

☆水産学科で学ぶ内容や人脈を生かして、普通科の生徒よりも専門的なアプローチがしやすい。

👇

☆高校生が学び、伝える姿はたくさんの方々の注目をあつめることができるのではないか？

☆高校生が紹介することで、中学生にも興味を持ってもらえるのではないか？

☆県内各地の高校生の力も借りることができれば、県全体としてより詳しく楽しいPR活動ができるのではないか？

結論として・・・

聖地巡礼ができたら、めっちゃ楽しく、おいしく学べる！

ご清聴ありがとうございました