

FUJIRA

こどもローカルマガジン
COLOMAGA project
コロマガプロジェクト 富士市



✓ 2026
Vol.4
TAKE
FREE

富士市の子供たちが富士市の自然を取材し、
プロのクリエイターと一緒に作ったローカルマガジン

富士市の自然

富士市に広がる自然の魅力を見つけよう!
学び!発見!ひらめき!





Vol.4のテーマ「自然」について

富士市の「自然」。ふだん何気なく目にしている川や海、森や山。でもその背景には、たくさんの命のつながりや、人の工夫、地域を支える見えない努力がありました。人のくらしを支える水のしくみや、海や森を未来へつなごうとする人々の思い、自然と生きもの、人が共にいられるよう工夫された環境、そして水辺に息づく豊かな生命の循環。今号では、どうしてこの自然は守られているの？どんな人が関わっているの？という子どもたちの素朴な疑問から取材をスタート！富士市の「自然」「人」「くらし」がどうつながっているのかを、子どもたちならではの目線で見つめ直し、ちょっと新しい視点で“富士市の自然”を探しにいきました。知れば知るほど、ふだんの景色が少し違って見えてくるはずです。



CONTENTS

- 04 富士川浄水場
- 06 田子の浦漁業協同組合/漁港食堂
- 08 富士市立少年自然の家/丸火自然公園
- 10 田宿川
- 12 取材のバトン4期生へ
- 14 編集後記
- 15 コロマガプロジェクトの活動について



「FUJIRA(ふじら)」は、静岡県富士市の子どもたちがプロのクリエイターと一緒に制作したローカルマガジン(地域情報誌)です。富士市には「～でしょ」を意味する方言「～だら」という言葉があります。「○○」と言ったら、「富士だら」と言いたくなる、話したくなる、そんな情報を発信していきたいという想いから、富士市の「ふじ」、方言の「～だら」を合わせ、子どもたちが「FUJIRA」と名付けてくれました。記者として、「まち」に飛び出していって子どもたちは、この活動の中で様々な「体験」や「学び」をし、新たな「発見」や「ひらめき」が生まれます。また「表現力」「行動力」「地域力」が養われ「生き抜く力」となるでしょう。いつか社会(大海原)に出ていくとき、この体験を活かして大きく成長し、希望ある未来に向かって進んでいって欲しいと願います。いつの日も、私たち地域の大人が、大きくなっていく「くじら」を温かく見守り、応援し、お互いに支えることができれば・・・。「FUJIRA」にはそんな本気の大人たちの願いも込められています。



わたしたちは、このコロマガプロジェクトを通してこんな社会を実現していきたいと思っています。

- ふるさとを自慢できる子どもたちが増えること
- 子どもたちの創造性・独創性を育み活かす機会が増えること
- ふるさとに住みたい、ふるさとで働きたいと思う子どもたちが増えること
- 「デザインの力」を理解できる子どもたちが増えること
- 大人と子どもが一緒に何かを創り出す関係が増えること

富士川浄水場でつくられている水は、私たちが飲む水ではなく、工場で使われる工業用水です。そのため、家庭の水道水のように細かくろ過して飲む水にする工程は行っていないんです。しかし、機械を冷やしたり製品を作ったりするために、砂や泥、ごみなどの不要なものはしっかり取り除き、工場で使うのに十分きれいな水にしています。その中心となるのが沈殿池です。沈殿池は深さ約4mと深く、水をかき混ぜる機械が動いているため、安全管理が特に重要な場所です。富士川浄水場では、安全に配慮しながら、大量の水を効率よく処理し、工業用水として安定して供給していることが分かりました。

工業用水になる水って？

浄水場では、汚れの大きさや重さのちがいを利用して水をきれいにしています。まず沈砂池では、水を約1時間かけてゆっくり流すことで、砂や泥などの重い汚れを自然に底へ沈めます。次に沈殿池では、沈まない小さな汚れに薬品を加え、フロックと呼ばれるかたまりを作ります。小さな汚れ同士が集まって大きくなることで、沈みやすくなり、できたフロックは沈殿池の底にたまりまます。そして、上に残ったきれいな水だけが次の工程へ進みます。汚れの性質に合わせて方法を変えることで、効率よく水をきれいにしているのです。

汚れの落とし方

浄水場の様子



浄水場がどのように管理されているか教えてもらいました



沈殿池の歯車
水を静かに動かして、汚れを沈めます

沈砂池で集められた砂や泥、ごみは、すべて捨てられるわけではありません。よそへ運ばれて、リサイクルできるものと、できないものに分けられます。使えるものは再利用し、使えないもののだけを処分しているそうです。最初は全部捨てていると思っていたので、資源を大切にしている取り組みをしていることにおどろきました。富士川浄水場は、SDGsにもつながる工夫をしている浄水場だと思いました。

ゴミはどのように？

きれいな水ってどんな水？

きれいな水とは、見た目が透明なだけでなく、砂や泥、ごみなどの不要なものが取り除かれた水のことです。沈砂池や沈殿池を通った水は、浄水池に入るころにはごみがほとんど見えなくなっていました。実際に見学して、水がだんだんきれいになっていく様子が分かり、工程ごとに役割があることの大切さを感じました。

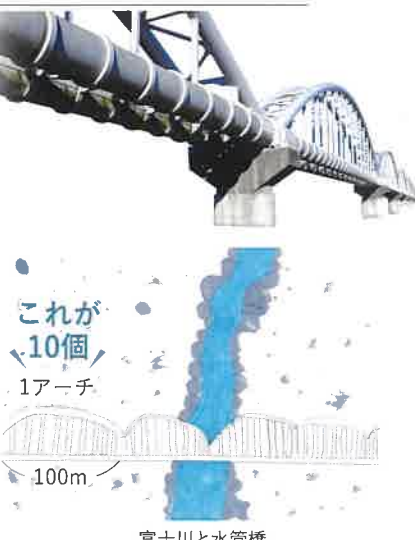
水管橋のやくわり

富士川浄水場には、富士川を越えて水を運ぶための水管橋があります。富士川は川幅が広いので、地面に管を埋めて水を送ることができません。そこで、水を安全に向こう岸まで運ぶために水管橋がつくられました。水はこの水管橋を通って次の施設へ送られます。富士川浄水場の水管橋は全長1040mあり、10個のアーチで支えられています。アーチ1つ分の長さは約100mで、工業用水の水管橋としては日本一の長さです。実際に歩いてみると、その長さにとて



水管橋の手前には、ポンプ緊急停止時に圧力を安定させるサージタンクがあります。

とてもかっこいい緊急時の水タンク！



富士川と水管橋



富士川浄水場

〒421-3306 静岡県富士市中之郷2100
TEL.0545-81-1360



沈殿池のジオラマ

どろの落ち方のイメージ



お話を伺った 澤田智樹さん、池田新さん、鈴木耀さん、鈴木美和子さん

富士川浄水場では、川の水を安全な工業用水にするために、一度に全部きれいにしようとせず、段階ごとに水処理しています。川から取水された水は、まず着水井に入り、水の勢いを弱めながら水流や水位を調整します。これは、その後の工程で水を安定して処理するためです。次に水は沈砂池へ流れ、ゆっくりと進みながら砂や泥などの大きくて重い汚れが取り除かれます。沈砂池で大きな汚れを落とされた水のうち、約9割は調整池・中継ポンプ・水管橋

を通過して厚原浄水場へ送られ、残りの水はそのまま浄水場内の沈殿池へと進みます。このように、水の行き先を分けることで、それぞれの浄水場の役割に応じた効率的な水処理が行われています。汚れの量や水の状態に合わせて、水の流れや薬品の量を調整することで、大量の水を安定して処理できるよう工夫されています。

浄水場の工夫



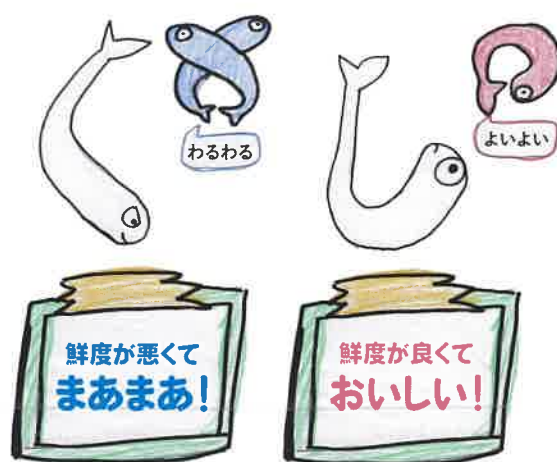
田子の浦のしらすは他のしらすと違い、鮮度がとても高いのが特徴で、世界でも通用する特別なマークを持っています。それは「地理的表示(GI)マーク」です。このマークがついている田子の浦のしらすは、①伝統的な1そう引き漁でしらすを獲っている②船上で氷じめをする③新鮮なしらす④港が近くにあり網を投入してから加工まで短時間で完結している、つまり田子の浦のしらすは「伝統的な漁法で獲った新鮮なしらす」で他の地域とは違う特別なしらすです。国のお墨付きをもらった、という意味を持っています。このマークを持って、いる場所は日本でも少ししかありません。

「田子の浦のしらす」は2017年6月23日に地理的表示(GI)に登録されて以降、漁師さんたちが鮮度の良いしらすを届けるため、日々努力を重ねています。

田子の浦のしらすのこだわり



しらすのひみつ



しらすはいくつかの加工方法があります。生のまま食べられる「生しらす」、熱湯でゆでる「釜揚げしらす」、太陽にあてて干す「ちりめん干し」です。漁師の望月さんに釜揚げしらすの形について教えてもらいました。釜揚げしらすは、しらすをゆでて作ります。とれたばかりで鮮度のよいしらすは、体の中の筋肉が元気で、身がピンとしています。そのため、ゆでると自然に体がのびて、「し」のような形になります。反対に鮮度が落ちたしらすは、時間がたつて筋肉の力が弱くなっています。ゆでると体がちぢみやすく、「く」のように丸まってしまうそうです。私たちも食堂で釜揚げしらすを食べている時、入っているしらすの形を調べてみました。が「く」の形はほとんどありませんでした。みなさんも釜揚げしらすを買うときや食べる時は、ぜひ「し」の形をしたしらすかどうか探してみてくださいね。



かまあげしらす丼
とんでもないかったよー

湧昇流(ゆうしょうりゅう)とは?

海のずっと下の方にある、冷たくて栄養がたくさんつまった海水が、風や海の形の影響で、海の表面までのぼってくることです。この栄養がえさになって、植物プランクトンという小さな生きものがたくさん増えます。すると、それを食べる魚も集まってきます。そのため、湧昇流が起こる海は、魚がたくさんとなる「よい漁場」になります。

田子の浦漁業協同組合

〒416-0937 静岡県富士市前田866-6
TEL.0545-61-1004



田子の浦の海の恵み

田子の浦港は、日本一深い駿河湾の深海から湧昇流(ゆうしょうりゅう)によって栄養が届くため、食物連鎖がとて活発になります。その栄養で植物プランクトンが増え、それをエサにしらすを食べる魚もさん育ちます。さらに、しらすを食べる魚も集まるため、田子の浦港の周辺は、魚が豊富な良い漁場となっています。しかし、しらすは小さくて数が多く見えますが、毎日とりつづけると数が減ってしまいます。そこで、とらない日(禁漁日)をつくることで、漁師さんたちは資源保護(りげんほく)を多くとります。こうすることで、しらすが成長する時間をつくる、親になる魚が育つ、海の生きもののバランス(食物連鎖)が守られる、といった良いことへとつながるのです。しらすが元気に育ち、これからのみなさんの魚がとれる海を守るため、田子の浦ではしらす漁の解禁日(獲っても良い期間)は3月21日から1月14日まで、反対に1月15日から3月20日まで禁漁となっています。

しらすの おいしさの カギ

田子の漁は時間勝負です。他の漁港のしらす漁は、日の出の入りまでが漁の時間ですが、田子の浦のしらす漁は、日の出の朝8時半までが漁がでる時間です。8時半までに、漁を終わらせて戻らないといけません。また、他の漁港は、「2そう引き漁」という、2そうの船を使ったやり方をしていきます。2そう引き漁は、しらすがいっぱいとなるやり方ですが、1時間〜1時間半と漁に長い時間がかかります。田子の浦では、もともと地びき網漁から始まり、港ができたあともその流れをくむ1そう引き漁が受けつがれていました。1そう引き漁のやり方は、1そうの船でしらすの群れを網で囲み、つかまえます。1そう引き漁は、2そう引き漁よりも取れる量は少ないけれど、15〜20分と短時間でしらすを獲って、すぐに船上で氷じめにするので、しらすを傷つけることなく新鮮な状態を保ったまま港に戻ることができ、網を投入↓水揚げ↓加工までを短時間で完結、鮮度重視の漁法です。田子の浦のしらすは甘くて鮮度の良いしらすとして知られていますが、これは漁師さんたちが時間勝負で漁に挑んでいるあかしなのです。

田子の漁は時間勝負

漁は時間勝負なので大変です



田子の浦漁業協同組合
青壮年部
部長 望月さん



氷じめとは獲ったしらすと氷を混ぜ込んで鮮度を保つ方法です。

田宿川の歴史

- 明治時代 ● 田宿川誕生
湧水地帯を中心に手すき和紙工場が設立
- 明治20～30年 ● 富士市の製紙産業の基盤となるが、工場からの汚水でヘドロができ水質が悪化
- 昭和46年 ● 清掃活動などにより水がだんだんきれいになる
- 昭和60年ごろ ● たらい流し祭りが始まる
- 平成3年 ● 優れた水辺に贈られる「静岡県のみずべ百選」として認定
- 平成20年 ● 優秀賞(静岡県造園緑化協会賞)田宿川の環境整備
- 平成23年 ● 水資源功績者表彰において、国土交通大臣表彰を受賞



バイカちゃん

田宿川では、毎年8月はじめの日曜日に「たらい流し祭り」が行われています。直径約1mほどの大きなたらいに乗り、川を流れる楽しいお祭りです。今年で38回目をむかえ、長く親しまれてきました。このお祭りは、田宿川の水がきれいになったことをきっかけに、「川を生かした楽しいことができないか」と考えて始まったそうです。今では、川のきれいさや自然の大切さを感じられる行事として、多くの人に楽しまれています。

たらい流し祭り

今ではたらい流し祭りができるほどキレイな田宿川も、昔は公害に苦しみ、その恐ろしさは映画「ゴジラ対ヘドラ」で伝えられたんだよ～



わき水田宿川委員会 角田さん

田宿川の水はどこから

でてきた地下水。水は、流れて田宿川に。



田宿川には、原流がない



実は1日に17万セも、集まるとなると...



地下できれいになった水が、いもどからでてくる(富士山)



田宿川 | 静岡県富士市今泉付近



田宿川の特徴

みなさんは「田宿川」という川を知っていますか。田宿川の特徴は、源流がない川だということです。田宿川を流れている水は、すべて富士山に降った雨や雪が地中にしみこみ、長い時間をかけてわき出した富士山の湧き水です。そのため水がとてもきれいで、温度は一年を通して約15℃と安定しています。夏休み中に取材に行きましたが、初めは冷たくて入れなかつたけれど、だんだん慣れて入れるようになりました。1日に集まる水の量は、なんと約17万セにもなるそうです。田宿川は、自然の循環の中で大切な役割をもっています。

① 海の水が蒸発して雲になり、雨や雪となって森に降ります。
② 降った雨水は、森の木の葉や土の中にいったんたくわえられます。
③ 森でろ過された、きれいで栄養を含んだ水が湧き水となり、川へと流れていきます。
田宿川は、この流れの中で、森の水が川や海へ向かう大切な場所にあたります。田宿川の水には自然の栄養分が含まれており、その水が川から海へ流れることで、魚や貝、海藻などの生き物を育てています。このように田宿川は、森・川・海をつなぐ重要な川であり、自然の循環を支えています。

た じゅく がわ 田宿川の自然と歴史



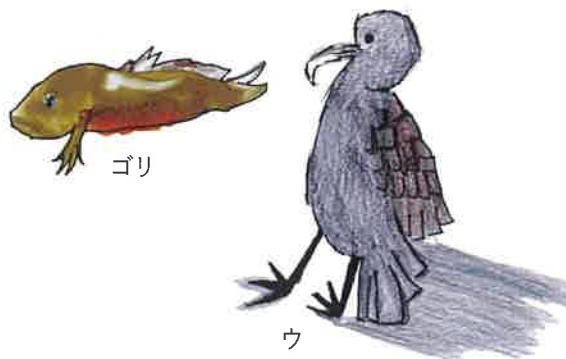
田宿川の植物

田宿川には、さまざまな植物が生えています。その中でも特ちょう的なのが、ナガエミクリ(長柄実栗)という植物です。ナガエミクリはミクリ属の植物で、栗のいがのような実をつけることから「ミクリ」と呼ばれています。夏になると1.5mほどまで大きく伸びることがあり、そのままにしておくと、大雨のときに川の水があふれてしまうおそれがあります。そのため田宿川では、定期的に草を刈る作業が行われています。草を刈ることで水位は約30cm下がり、この作業は1年に6～7回行われているそうです。明るい黄緑色の葉が水の流れにゆれる様子は、とてもきれいです。ナガエミクリは、国や静岡県の絶滅のおそれのある植物にも指定されています。

バイカモ(梅花藻)も田宿川を代表する植物です。バイカモは水中で白い花を咲かせ、花の中心が黄色く、梅の花に似ています。バイカモは、きれいで豊富な湧水がある場所にしか育ちません。富士市では、かつて水の汚れによってバイカモが全滅した時期がありましたが、川をきれいにする取り組みが続けた結果、現在では湧水の流れる川や水路で多く見られるようになりました。

魚の種類と名前

田宿川では、いろいろな生き物を見ることが出来ます。川の中には、ゴリやエビ、フナ、アユ、ハヤなどの魚がすんでいます。また、川の近くにはヘビもいて、長さが1mほどの大きなものもいるそうです。川にはウ(鵜)という魚を食べる鳥もいて、たくさん食べすぎて飛びにくくなってしまうこともあると聞きました。昔はハヤやフナが多く見られましたが、今では鵜に食べられてしまい、小さなエビや魚が多くなっているそうです。



ゴリ

ウ

取材のバトン、4期生へ

1～3期生のラボメンバーが、4期生の取材に同行しました

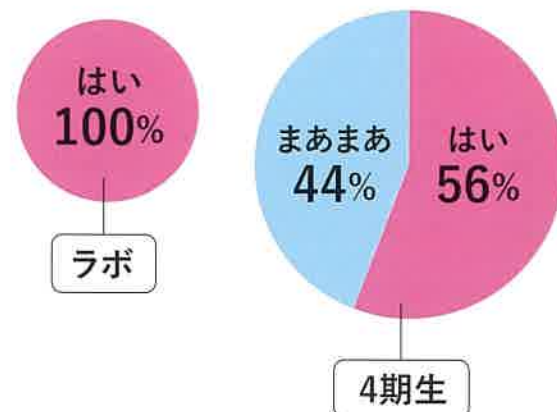
Q & A

ラボメンバーが4期生に
この1年の活動についてインタビュー!!



Q

コロマガが好きですか？



Q

コロマガで楽しかったことは？



イラスト講座



田子の浦漁協 取材



丸火自然公園 取材

ラボについて：2023年に始動したコロマガ・ラボ。コロマガで情報誌発行活動を行ってきたメンバーが、今度はラボメンバー「FUJIRer(ふじらー)」となり、富士市の研究活動を行います。取材を通して感じたこと、思ったことを「もっと。」研究する場です。

< 27 コロマガふじ

Lab

ラボ

コロマガでの活動を通して知った富士市にある自然の魅力は何ですか？

きれいな森林があることです！あと、富士市の自然を守るために、川などの掃除をしている人がいることも知りました。



なぎさ

富士市には海も山も空も色々な自然がそろってるんだね！高台から見える富士市は超絶景だよ！！



茶々入れ丸
ちやちやいれまる

Lab

ラボ

コロマガで活動してみて、自分の生活に活かせそうだったことは何ですか？

人に取材したりすることです。今まで、どんな質問をすればいいのか分からなかったけれど、コロマガをやってみたら分かったので、これから学校とかで活用していきたいです。



えま

4期生のみんなはコロマガで活動したあとはゴミ拾いをしようとする気持ちが湧いたらしいよ！



水差し丸
みずさしまる

Lab

ラボ

コロマガでの活動を通して、「もっと知りたい！」と思ったことはありますか？

私は田子の浦港の「海」について取材したので、今度は山などの「陸」についてもっと詳しく調べてみたいと思いました。



りずは

4期生が楽しく活動してくれてよかった！来年、ラボメンバーに加わりたい子が一人でも多く増えたらうれしいな！



カンギ丸

新環境クリーンセンターの見学

私たちは、自然と環境の関係性について学ぶために、新環境クリーンセンターを訪れました。クリーンセンターでは、実際にゴミ処理の様子を工場見学で学び、私たちの出すゴミがどのように処理され、環境にどのような影響を与えているのかを知ることができました。また、隣にある公園に行き、自然に触れることで、きれいな環境があるからこそ私たちが安心して生活できているのだと実感しました。

環境と私たちの生活のつながり

この見学を通して、環境は私たちの生活と深く結びついており、環境に配慮することはとても大切だと改めて感じました。ゴミを減らす工夫や、資源を大切に使うことは、未来の環境を守ることに繋がります。

エコカレー作りの体験

昼食では、環境に配慮したエコカレー作りにも取り組みました。食材を無駄にしない工夫や、環境への負担を考えた調理を体験し、身近な行動からでも環境を守れることが分かりました。今回学んだことをこれからの生活でも意識して過ごし、家族や友達など多くの人にも、環境を大切にする気持ちを伝えていきたいです。



材料(5人前)

- ◆お米……………4合
- ◆ジャガイモ……1個
- ◆カブ……………1個
- ◆ニンジン……1/2個
- ◆牛肉……………250g
- ◆タマネギ……1.5玉
- ◆カレールー……1/2箱



エコポイント!

- 旬の食べ物を使う!
- 地産地消の食材を使う!
- 葉の部分も使うことでゴミを減らす!

作り方

- ①お米を研ぎ、炊く
- ②材料を一口サイズに切る
- ③鍋に油少々を熱し、お肉を火が通るまで炒める
- ④③にタマネギを入れてしんなりするまで炒める
- ⑤そのほかの野菜を入れ3分ほど炒める
- ⑥水700mlを加え、沸騰したらアクを取る
- ⑦蓋をして15分ほど弱火から中火で煮込む
- ⑧柔らかくなってきたら一旦火を止め、カレールーを割入れて溶かす
- ⑨溶けたら再度弱火で5分煮る
- ⑩お皿にご飯とルーを盛り、お好みでカブの葉をのせる



こどもローカルマガジン COLOMAGA project

Point 1

子どもたちが自分のまちを 取材し冊子を作る。

『COLOMAGA(コロマガ)』は、こどもローカルマガジンの略。子どもたちとプロのクリエイターが自分の“まち”取材し、ローカルマガジン(地域情報誌)と一緒に作る非営利の活動です。現在、東京都、静岡県、山梨県、長野県、神奈川県などの約20エリアが参画し、地域を超えた交流も行っています!

Point 2

見て聞いて感じたことを プロに学び、創造する。

自分たちが住む“まち”をもっと知るために、実際に足を運んで子どもたちが取材をします。プロのクリエイターに素材づくりのノウハウを教わりながら、写真を撮ったり、イラストを描いたり、文章を書いたりして、目で見て聞いて感じたことをカタチにしています。みんなの集めた情報をプロが冊子にまとめて完成です!

Point 3

子どもも大人も地域を 知り繋がるきっかけに!

子どもたちが世代を超えて出会う人々と交わすコミュニケーションは、かけがえのない思い出や体験。“まち”の魅力を知れば知るほど好きになり、自分の居場所になっていく。“まち”のために何ができるだろうと考える人がひとりでも多く育って欲しい。『COLOMAGA Project』はそんな想いで活動しています。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



KIDS
DESIGN
AWARD
2018

私たちの活動は、SDGsの「No.4-質の高い教育をみんなに」「No.11-住み続けられるまちづくりを」を実現する実践者として、ESD-J(持続可能な開発のための教育)の「未来を変える人づくり」活動として高く評価されています。2018年、経済産業省が制定した「キッズデザイン賞・子どもたちの創造性と未来を拓くデザイン部門」にて受賞いたしました。

各地域で続々と コロマガ活動エリアが 拡大中!!

GOOD DESIGN AWARD 2023年度受賞

COLOMAGA projectは10年間の実績と各地域の参加者の子どもたち大人たちの取り組みが評価されました。

<https://www.g-mark.org/gallery/winners/18391>



東京都文京区
「MITAMIYO!!」
VOL.04



静岡県伊豆の国市
「IZUCCO」
VOL.04



静岡県沼津市内浦西浦
「うらっち」
VOL.04



山梨県北杜市
「ほくと」
VOL.04



長野県安曇野市
「AZUMO」
VOL.03



神奈川県鎌倉市
「ことこと」
VOL.01



各地域の
メンバー紹介



静岡県富士市
「FUJIRA」
VOL.02



静岡県富士宮市
「misora」
VOL.02



静岡県三島市
「みしまま」
VOL.01



東京都目黒区祐天寺駅
「ゆ〜マガ」
VOL.01



静岡県伊豆市
「KURURA」
VOL.12



神奈川県横浜須賀町
「SUKATTO!」
VOL.01



バックナンバー
読めます!

企業・団体・個人さまとのコラボ募集中!!

立ち上げ・応援・視察・講演・コラボなど、コロマガはさまざまなカタチで参加することができます。詳しくは公式サイトよりお問い合わせください。



コロマガに
参加したい



コロマガを
応援したい



コロマガを
視察したい



コロマガの
講演を聴きたい



コロマガと
コラボしたい

全国18エリアで
展開中!



COLOMAGA Project
公式ウェブサイト

各地域ごとに有志で集い、資金調達にも日々励んでおります。
ご支援のほど、ぜひお待ちしております。

The Fourth Generation FUJIRA 4期生メンバー (学年・五十音順)



小4 えま



小4 かな



小4 ことは



小4 なぎさ



小4 みなみ



小4 ゆみ



小5 そうた



小5 ののか



小5 はやと



小5 ふうか



小5 ゆきち



小6 しおり



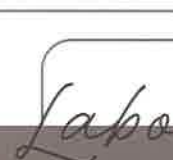
小6 みはる



小6 ゆう



小6 ゆき



小6 りずは

編集 後記

Labo

FUJIRA ラボメンバー (学年・五十音順)



FUJIRA 制作実行委員会

実行委員



花田 ミナ
(実行委員長)



望月 紀志



畑 裕美



原田 麻生
(カメラ講座 講師)



宮根 敦子



川島さん

サポーター



石原 すみよ



kikki
(イラスト講座 講師)



内海 尊人
(デザイナー)



望月さん



こんちゃん



うるちゃん



てらちゃん



みかさ

実行委員長から一言

今回のコロマガでは、富士市の魅力である「海・山・川」をテーマとして取材を行いました。富士市には豊かな自然があり、それらが私たちと密接に関わっています。子どもたちは自然を見つめるだけでなく、そこに住む人々の想いや努力にも気づき、現場で見て、聞いて、感じたことを自分の言葉でまとめています。この冊子を読んでくださる皆様に、富士市の自然の奥深さや豊かさ、そしてそこから生まれる産業や食材の魅力を知っていただけたら嬉しいです。また、この自然を次世代に残していきたいと思っています。子どもたちが富士市をもっと好きになり、自然を大切にする心を育むきっかけとなることを願っています。

FUJIRA

デザイン/トヒカグラフィック