

おはこぎ通信

平成27年9月24日発行

【発行】

NPO 法人釜石東部漁協管内復興市民会議

(通称:おはこぎ市民会議)

〒026-0303 釜石市箱崎町 10-9

釜石東部漁業協同組合内

【おはこぎ市民会議とは】

釜石東部漁協管内の8地区(両石・根浜・箱崎・片岸・白浜・室浜・桑の浜・仮宿)の有志が連携して「100年先を見据えた安心安全な復興まちづくり」「持続可能な地域のまちづくり」を目的として設立されたNPO法人です。

商品開発研究会、「南部鮭加工研究会」を研修

8/4(火)、商品開発研究会メンバー22名が、宮古市区界に工場を構える「南部鮭加工研究会」(会長:佐々木信男氏)を訪れ、研修を行いました。先進施設の調査を行い、コンセプトの構築やブランド化の方法などを研修して、今後の活動の参考とするために実施しました。

「南部鮭加工研究会」では、宮古で獲れる鮭を、冷燻法で加工したスモークサーモン「区界冷燻」と、鮭の腎臓の塩辛「めふん」の製造販売を行っています。

メンバーを出迎えてくださった佐々木会長は、研究会の設立経緯や冷燻の技術などについて、ご自身の経験を惜しみなく丁寧に話してくださいました。

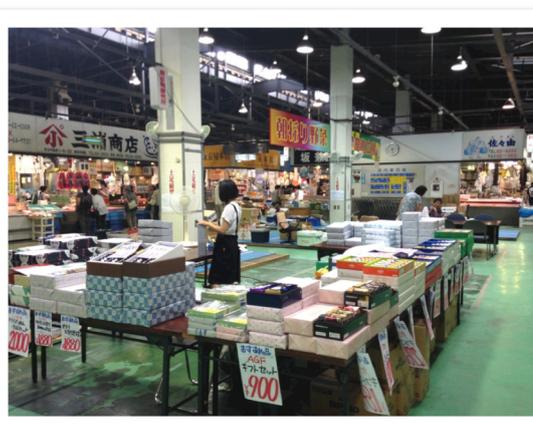
鮭は、釜石でも身近な魚で、様々な加工が考えられる素材です。商品を試食したメンバーは、生ハムのような食感と燻し独特の味わいに感嘆の声をあげ、様々な質問をしました。商品は、スライスやケズリなど様々な加工がされ、消費者の好みで色々な食べ方ができる工夫がされており、メンバーは「選ぶ楽しさがあり参考にしたい」と口にしました。

帰りには宮古の魚菜市場を訪れ、商品の販売現場の調査を行いました。販売を意識して見学すると、消費者とは違う新しい目線で、新鮮な発見もありました。メンバーは、帰りのバスで、今後の開発に向けて意見交換を行いました。

今回の研修から得た情報や刺激を生かして、商品の開発研究を進めて参ります。



【「南部鮭加工研究会」研修】



【「魚菜市場」調査】

桑の浜漁港で、大型定置網漁見学ツアー開催

8/1(土)、桑の浜漁港で大型定置網漁見学ツアーを開催しました。午前3:30に船に乗り、船の上で日の出を迎えながら、リアルな漁の現場を体感しました。その後、獲れた魚を番屋で調理していただき、漁師の方々と一緒に食べながら交流を深めました。海の恵みを直に感じられる充実したツアー内容に、参加者の満足度は非常に大きいものでした。今回のツアーは、対象者を限定しましたが、今後は様々な方に体験していただけるようにしていきます。



次回の大型定置網漁見学ツアーは、10/24(土)を予定しています。この機会に是非ご参加ください。

お問い合わせ先:担当 下川 ☎:090-1561-1166

釜石はまゆりトライアスロンで、うみの素材を使ったクラフト体験会開催

8/2(日)10:00~13:30、釜石はまゆりトライアスロン大会の特設会場内で、ほたての貝殻模様を和紙に写しとるクラフト体験会を開催しました。絵の具とスポンジを使った簡単な作業ですが、工夫次第で様々な作品に仕上がる面白さから、お子様から大人まで多くの方が参加しました。このクラフト体験は、漁業体験ツアーの悪天候時のプログラムの1つとして、さらに改良をすすめていきます。



東京の中学生、両石で漁業の現場を勉強！

8/21(金)8:15~10:45、両石地区で、公益社団法人日本フィランソपी協会が主催する「東北復興応援 被災地スタディツアーin岩手」の参加者を対象に、漁業体験の受け入れを行いました。

体験に参加したのは、東京の中学校の代表生徒や教員など8名。漁業の現場と担い手育成、地域コミュニティの構築などについて学びたいとの希望から、参加者8名を2グループに分け、座学と養殖現場の見学を交代で行いました。ホタテの漁場見学と漁業の現状の説明を担当した久保典男理事の提案で、お昼に三浦紘子さん(NPO理事)の「なごみ」でホタテの浜焼きを提供し、三陸の味を賞味してもらいました。

東北の地を訪れて、はじめて経験することが多かったと話してくれた生徒の方々が、今回の学びと体験の楽しみを、東京でたくさんの方と共有してくれることと思います。

