

おはこざき通信

平成27年10月8日発行

【発行】

NPO 法人釜石東部漁協管内復興市民会議

(通称:おはこざき市民会議)

〒026-0303 釜石市箱崎町 10-9

釜石東部漁業協同組合内

【おはこざき市民会議とは】

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。



漁業体験ツアーの参加者を募集しています!

おはこざき市民会議では、釜石市の北東部に位置する箱崎半島を舞台にして、様々な漁業体験ツアーを行い、漁業の魅力を発信する「漁業の学舎(うみのがっこう)」推進事業に取り組んでいます。

交流を大切にしたオリジナルの漁業体験ツアーには、全国各地から多くの方々が参加しています。

養殖場の見学や漁業体験、漁業を生業にしている現役漁師さんとの交流など、普段体験できない貴重な内容に、参加者が満足しました。

10月以降は、豊かな資源に恵まれた三陸の地、釜石だからこそできる貴重な8つのプログラムをご用意し、来年の6月までに実施します。現在、参加者を募集しております!是非この機会にご参加ください!



漁業体験ツアーの日程や料金について、裏面に一覧掲載しております。

ツアーの詳細やお申し込み方法は、漁業の学舎ホームページ(<http://ohakozaki.com/uminogakko.html>)をご覧ください。事務局(担当:下川)まで、お電話にてお問い合わせください。(090-1561-1166)

平成 27 年 10 月 24 日(土)3:30～10:00 大型定置網漁見学



体験内容 大型定置網漁船に乗り込み、日の出を仰ぎ、威勢の良い漁師さんの掛け声を聴きながらリアルな漁の現場を体験します。

料金 一人 3500 円

- ※ 悪天候時は中止します。
- ※ 定置網漁見学の後は、番屋で漁師さんたちと一緒に朝食をいただきます。

平成 27 年 11 月 22 日(日)11:00～14:00 ワカメの種巻き体験



体験内容 ワカメ養殖の最初に行う大切な作業です。船に乗り、ワカメの種を養殖ロープに巻きつける体験です。

料金 一人 3500 円

- ※ お土産として、塩蔵ワカメ1kg、ホタテ5枚をプレゼントします。
- ※ 悪天候で海に出れない場合は、ワカメの芯抜き体験に変更になります。
- ※ お昼時間を挟みますので、各自昼食をご持参ください。

平成 28 年 1 月 17 日(日)9:00～12:00 ホタテの耳吊り体験



体験内容 5 cm程に育ったホタテの稚貝をロープに付けていく作業です。ほたての貝殻の耳と呼ばれる部分に穴を開けて、専用の部品を取り付けた養殖ロープに一つひとつ吊るします。ほたての養殖シーズン幕開けとなる大切な作業です。

料金 一人 3500 円

- ※ お土産として、塩蔵ワカメ1kg、ホタテ5枚をプレゼントします。
- ※ 船に乗って、ホヤ、ホタテ、ワカメの養殖現場の見学も行います。(悪天候時は中止し、ワカメの芯抜き体験を行います)

平成 28 年 2 月 21 日(日)9:00～12:00 ワカメの早採り体験



体験内容 ワカメを立派に成長させる為に欠かせない作業です。ワカメの新芽を一定の間隔を空けて摘み取ります。早採りワカメは、しゃぶしゃぶにして食べると、とても美味しいです。

料金 一人 3500 円

- ※ お土産として、その日に摘み取った早採りワカメ2kgをプレゼントします。
- ※ 悪天候で海に出れない場合は、ワカメの芯抜き体験に変更になります。

平成 28 年 3 月 13 日(日)9:00～15:00 ワカメの収穫と塩蔵体験



体験内容 立派に成長したワカメを収穫し、塩蔵作業を行います。塩蔵作業を行うことで、おいしさを保ったまま、長期的な保存が可能になります。

料金 一人 3500 円

- ※ お土産として、塩蔵ワカメ1kg、ホタテ5枚をプレゼントします。
- ※ 悪天候で海に出れない場合は、ワカメの芯抜き体験に変更になります。
- ※ お昼時間を挟みますので、各自昼食をご持参ください。

平成 28 年 4 月 17 日(日)9:00～12:00 ホタテの貝殻清掃体験



体験内容 ホタテの貝殻清掃は、「はたき」と呼ばれています。専用の道具を用いて、ホタテについた小さな貝や海藻をはたき落とします。ホタテ養殖には欠かせない作業です。

料金 一人 3500 円

- ※ お土産として、ホタテ20枚をプレゼントします。
- ※ 船に乗って、ホヤ、ホタテ、ワカメの養殖現場の見学も行います。(悪天候時は中止)

平成 28 年 5 月 15 日(日)9:00～12:00 ワカメの芯抜き体験



体験内容 塩蔵作業を行ったワカメの芯(茎)を切り抜く作業です。塩蔵ワカメ出荷前の作業です。ワカメは、部位ごとに食感や風味が異なり、酢の物や佃煮などの様々な料理で、多くの方に喜ばれます。

料金 一人 3500 円

- ※ お土産として、塩蔵ワカメ1kg、その日切り抜いたワカメの芯(茎)500gをプレゼントします。
- ※ 船に乗って、ホヤ、ホタテ、ワカメの養殖現場の見学も行います。(悪天候時は中止)

平成 28 年 6 月 4 日(土)9:00～12:00 ウニの殻剥き体験



体験内容 収穫したウニを、専用の道具を用いて殻を剥き、身を取り出す作業です。作業の後に、ウニを賞味していただきます。

料金 一人 3500 円

- ※ ウニ2個の試食と、お土産として塩蔵ワカメ1kgをプレゼントします。
- ※ 船に乗って、ホヤ、ホタテ、ワカメの養殖現場の見学も行います。(悪天候時は中止)