



漁業体験ツアー
「ワカメの収穫と塩蔵体験」
 ～漁業体験の一日をご紹介します～

9:00 オリエンテーション

参加者の皆さんが箱崎漁港に集合！
 はじめての方もいるので、まずはみんな
 なで自己紹介。その後、スタッフが丁寧
 に体験ツアーの説明をしました。

インストラクターは現役の漁師さん！
 「みさん、おはようございます。
 一日、たのしく体験しましょう！」



植田有功さん
(箱崎)



荒屋正明さん
(箱崎)



植田久雄さん
(箱崎)



久保典男さん
(両石)



浦島富司さん
(白浜)



佐々木啓一さん
(白浜)



前川昭七さん
(根浜)



小川原泉さん
(東部漁協組合長)

9:15 午前中の体験開始！ワカメの収穫と、ワカメの湯通しです！

オリエンテーションが終わったら、さっそく体験開始！

ワカメの収穫



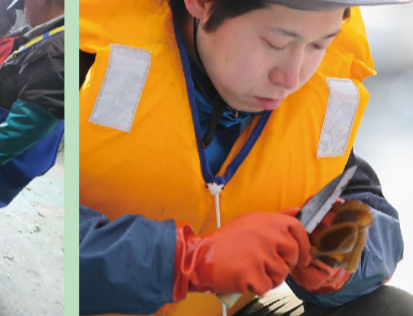
はじめての方でも、漁師さんが
 ワカメの刈り取り方を丁寧に
 教えてくれるので安心です。



ワカメの湯通し



収穫したワカメの、メカブの部分
 を切り落として湯通しします。
 ワカメの色が、茶色から一瞬で
 鮮やかな緑色に変わります！



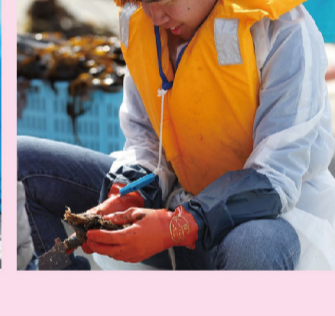
ホタテはたき



専用の道具を用いて、ホタテについた
 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洗浄
 作業です。



←はたきをかける前の
 ホタテ



12:30 お待ちかねの昼食タイム！

たのしい昼食タイム♪持参したごはん
 に、ホタテの浜焼きやタラ汁などの
 浜料理。お腹いっぱい召し上がれ！



綺麗になったホタテを炭火で
 焼き上げます。身が大きくて、
 食べ応えがあります！

うまい！



みんなでたべるから、
 おいしい！



漁師さん直伝、
 ホヤの剥き方指導



ワカメを使った
 地元料理

荒屋さんの奥さまのお手製！

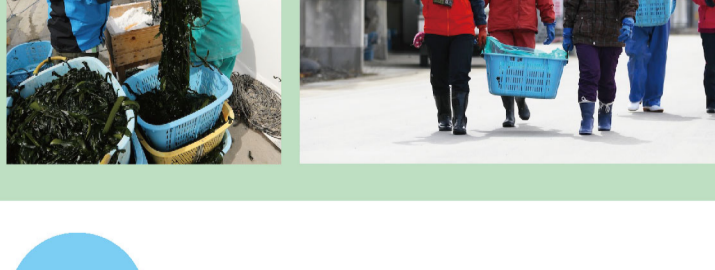
13:00 午後の体験開始！いよいよワカメの塩蔵です！

おいしいお昼で体力回復！さあ、午後
 も引き続きワカメの塩蔵作業をおこ
 ないます！

ワカメの塩蔵



湯通しワカメに、専用のミキサーを
 使用して塩をまぶします。



13:50 お土産にワカメ2kgとホタテ10枚を貰って、みんなで記念撮影！

いっぱいお土産をもらって、みんな
 で記念撮影！参加者のみなさん、
 お疲れさまです！また来てくだ
 さい！



漁業と三陸の海の魅力を満喫した1日でした!!