



2016.3.13
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
 などで自己紹介。その後、スタッフが丁寧
 に体験ツアーの説明をしました。



本日のインストラクターの方々です！
「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)



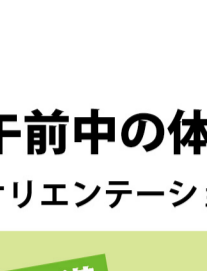
荒屋正明さん
(箱崎)



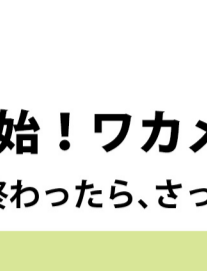
植田久雄さん
(箱崎)



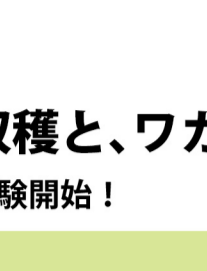
久保典男さん
(両石)



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

いざ、出港！

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、メカブの部分を取り落として湯通しします。

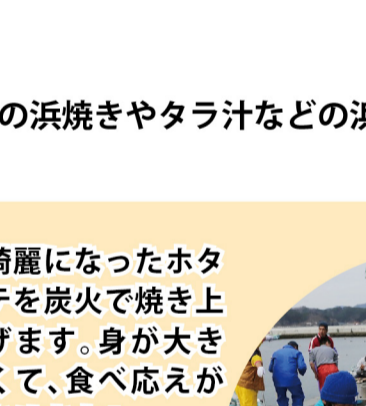
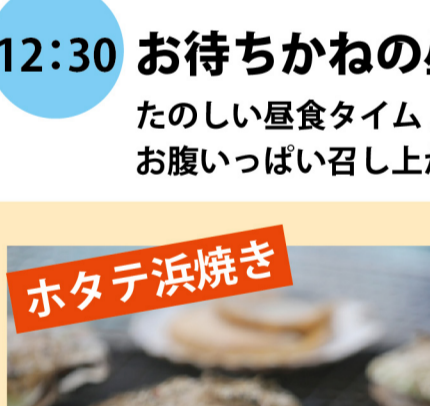
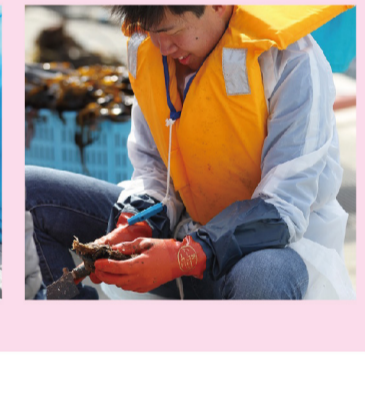
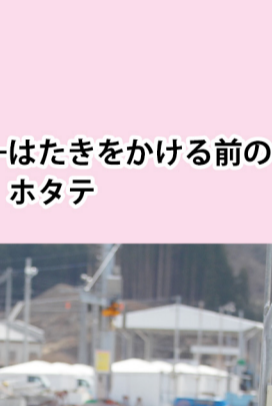
茶色のワカメがお湯を通すと、一瞬で鮮やかな緑色に変化！



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。

色が変わった！

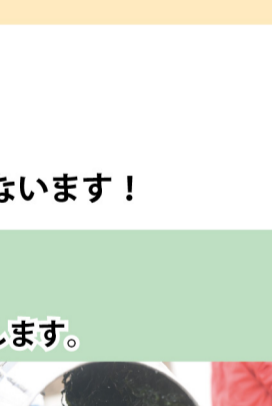
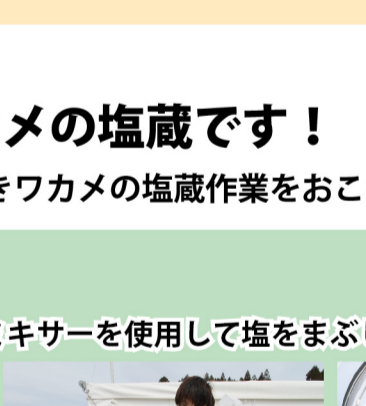
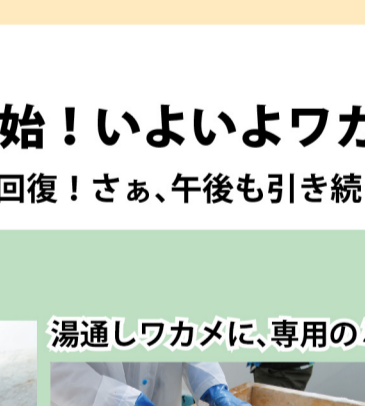
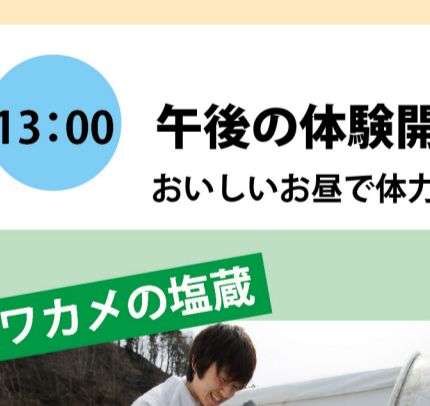


12:30 お待ちかねの昼食タイム！

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！

ホタテ浜焼き

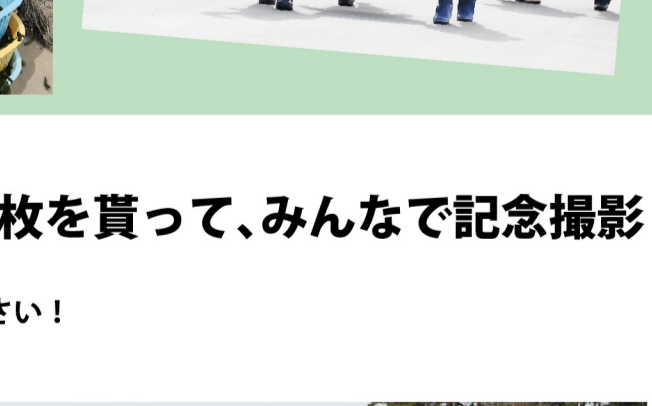
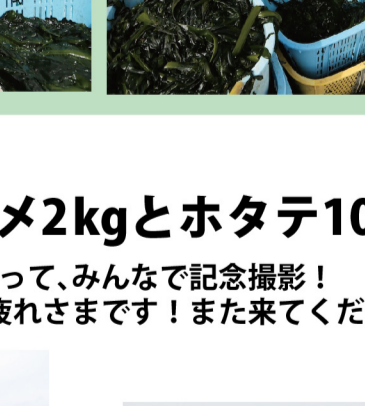
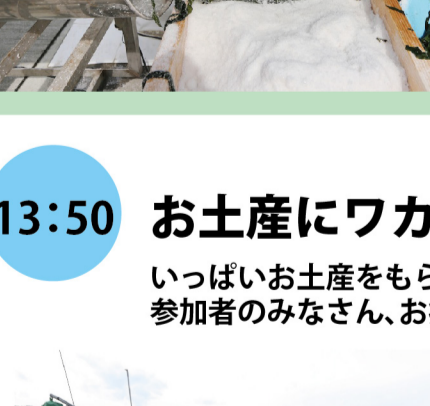
綺麗になったホタテを炭火で焼き上げます。身が大きくて、食べ応えがあります！



汁物(タラ汁)

漁師さん直伝、ホヤの剥き方指導

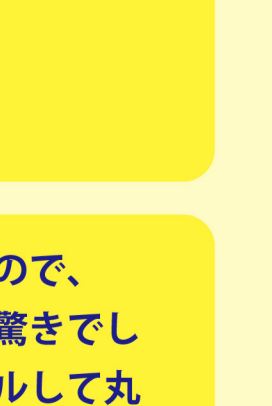
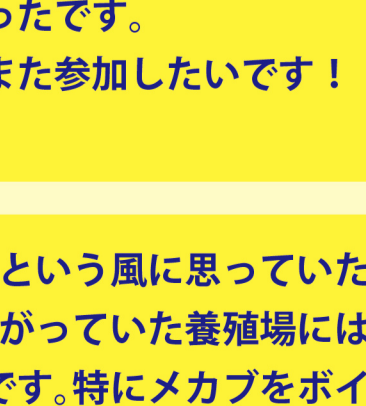
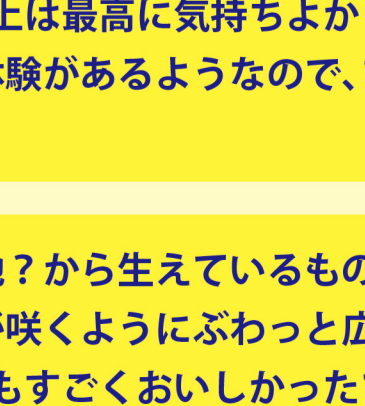
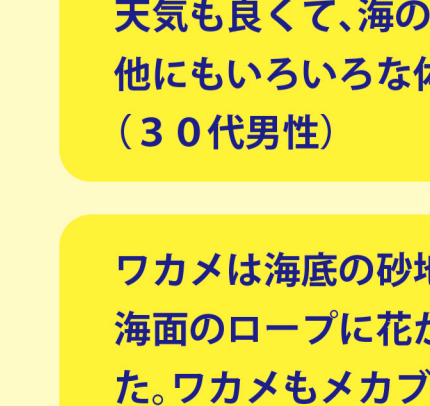
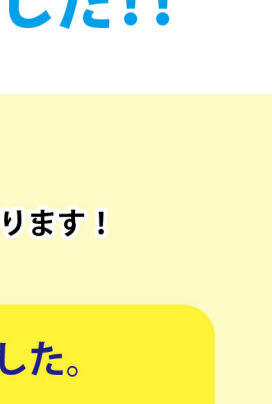
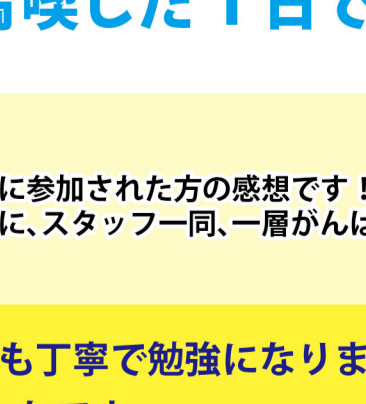
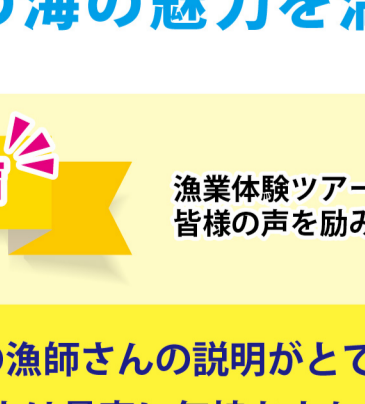
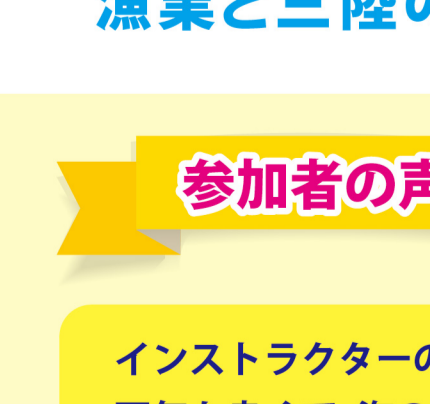
ワカメを使った地元料理



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。



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。



塩をまぶしたワカメを、タンクで一晩漬けます。

まだまだ元気！

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！

みなさん！おつかれさまでした！

ワカメとホタテ、おいしいお土産もまた来てね！

記念撮影！パシャ！

漁業と三陸の海の魅力を満喫した1日でした!!

参加者の声

漁業体験ツアーに参加された方の感想です！皆様の声を励みに、スタッフ一同、一層がんばります！

インストラクターの漁師さんの説明がとても丁寧で勉強になりました。天気も良くて、海の上は最高に気持ちよかったです。他にもいろいろな体験があるようなので、また参加したいです！（30代男性）

ワカメは海底の砂地？から生えているものという風に思っていたので、海面のロープに花が咲くようにぶわっと広がっていた養殖場には驚きでした。ワカメもメカブもすごくおいしかったです。特にメカブをボイルして丸かじりした体験は一生の思い出です。（20代女性）

