

2018年3月4日

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
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。



箱崎漁港の風景

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



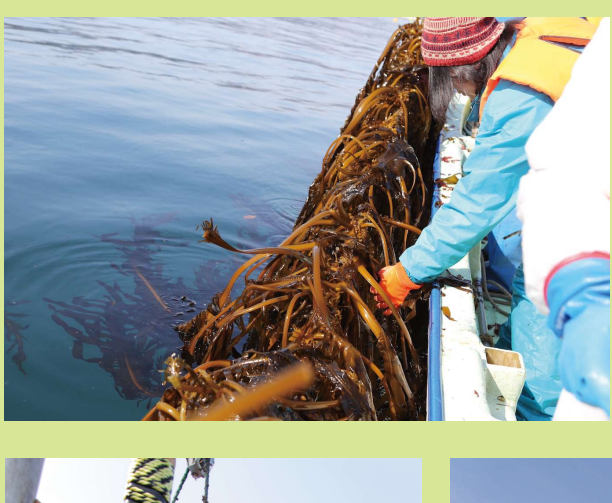
9:15 午前中の体験開始！ワカメの収穫と、ワカメの湯通しです！

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。



ワカメが元気よく育っています！



ホタテの養殖場の見学！

養殖場を一步離れて、
三陸ジオパークの見学！
釜石は、三陸復興国立公園
の真ん中に位置しています。
大自然の景観に圧倒されま
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



昼食の浜焼きに使うホタテを
用意します。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、ホタテの浜焼きなどの浜料理。
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！
浜のお母さん方が、地元のおいしいワカメ料理をつくってくださいました！

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。塩をまぶしたワカメを、タンクで一晩塩漬けします。

13:50 みんなで記念撮影！

いっぱいお土産をもらって、皆さん喜んでくれました！
参加者のみなさん、お疲れさまです！また来てください！

