



2017年3月12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
 まで自己紹介。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。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！

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！



漁業と三陸の海の魅力を満喫した1日でした!!