# おはこざき通信

平成27年11月30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

### 【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。

## 「市道箱崎半島線」工事状況視察参加者募集

おはこざき市民会議では、箱崎半島部地区の「命の道」となる「市道箱崎半島線」の道路工事の状況を視察します。今回の視察は、本年4月に続いて第2弾となります。

半島部の皆さんは、市が進めている「市道箱崎半島線」の一日も早い完成を待ち望んでいます。新道工事に関心をお持ちの方は、是非この機会にご参加ください。

### ■日時

平成27年12月19日(土)13:00 ~ 14:30

### ■ 内容

釜石東部漁協前 集合・出発(13:00) → 恋の峠側工事現場(13:15~13:40) → 根浜地区工事現場(13:50~14:20) → 釜石東部漁協前解散(14:30)

※視察終了後、釜石東部漁協会議室で市と建設業者の担当者と意見交換会を行いますので、 希望する方はご参加ください。

### ■ 留意事項

- ・定員は40名です。
- ・悪天候の場合は中止になります。その場合は、当日の午前中に事務局から参加予定者にご連絡します。
- ・服装は自由ですが、工事現場に立ち入りますので、履物にご留意ください。また、ヘルメットは、市が準備しますが、ヘルメットをお持ちの方はご持参ください。
- 参加は、無料です。

### ■ 申し込み方法

事務局(担当:下川)まで、電話でお申し込みください。(☎ 090-1561-1166)

### 【本年4月25日に行った視察の様子】



恋の峠付近工事現場



根浜地区工事現場



意見交換会

### 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、来年の6月までに6つの漁業体験ツアーを実施します。

貴重な漁業体験をとおして、三陸ジオパークの素晴らしい景色と豊かな海の資源に恵まれた環境 を満喫できます。是非この機会にご参加ください!

#### 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

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



休除内灾

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)

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)をご覧になるか、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)