

おはこぎ通信

第8号 平成28年3月5日発行

【発行】

NPO法人釜石東部漁協管内復興市民会議

(通称:NPOおはこぎ市民会議)

〒026-0303 釜石市箱崎町 10-9

釜石東部漁業協同組合内

【NPOおはこぎ市民会議とは】

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。

漁業体験ツアーで海の魅力を満喫しませんか！ ～「ワカメの収穫と塩蔵体験ツアー」(3/13)開催～

NPOおはこぎ市民会議は、漁業体験ツアーを毎月行って、海の魅力を発信しています。



【船に乗って、養殖現場に向かう様子】



【ワカメの塩蔵作業(湯通し)の様子】

私たちの釜石は、三陸復興国立公園・三陸ジオパークの中央部に位置し、海の豊かな自然と海と共生した文化や歴史に恵まれています。

この漁業体験ツアーは、船に乗って、素晴らしい景観を味わいながら、山々から運ばれる豊かな栄養で育つワカメやホタテ、ホヤなどの養殖漁場を見学します。

3月13日(日)開催の「ワカメの収穫と塩蔵体験ツアー」は、参加者がベテラン漁師に教えてもらいながら、実際に、海でワカメを刈り取り、塩蔵作業をします。自然とともに生きる漁業の体験を直に味わえる貴重な体験ができます。

また、このツアーには、塩蔵したばかりのワカメ&ホタテのお土産があります。それと、お昼に用意されているホタテや魚介類の浜焼きは最高です。

参加された方にとって、釜石の海の魅力を満喫できる思い出の漁業体験になること間違いなし。

是非、お友だちやご家族をお誘いになってご参加ください！もちろんお一人でも大歓迎です。

スタッフ一同、心よりお待ちしております。

日時 平成28年3月13日(日) 9:00～15:00

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。

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>)をご覧ください。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)

この漁業体験ツアーは、震災から5年を機に、釜石シティプロモーション推進委員会が3月19日～21日に開催する「釜石のこれまでと、これから。」プロジェクトの先駆けとして参加しています！

プロジェクトの詳細は、下記のホームページをご覧ください！

「釜石のこれまでと、これから」プロジェクト HP: <http://kamaishi-korekore.com>

漁業体験ツアーの参加者を募集しています！

おはこぎき市民会議では、4月から6月までに、3つの漁業体験ツアーを予定しています。
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 4 月 17 日(日)9:00～12:00 ホタテの耳吊り体験&ホタテの貝殻洗浄体験



体験内容

ホタテの耳釣り作業は、5cm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大切な作業です。
ホタテの貝殻洗浄は、「はたき」と呼ばれています。専用の道具を用いて、ホタテについて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>)をご覧ください。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)