

# 里海体験ツアー 開催しました！



## ■日時

平成30年2月24日(土) 9:00~13:30

■会場 引田漁村センター、海苔工場、田の浦海岸

## ■講師

かがわ里海大学 里海プロガイド養成講座修了生  
谷 光承 氏 山田 富士夫 氏

引田漁村センター、海苔工場、田の浦海岸にて里海体験ツアーを開催し、17名が受講しました。

本日のツアー内容は、「里海のりノリ体験ツアー」と題して、海苔養殖が盛んな東かがわ市引田で海苔工場などの見学や、磯で海苔観察、海岸クリーンアップの後、里海ランチ(東かがわ市生活研究グループによる「海の幸」の昼食と、海苔しゃぶしゃぶ・焼き海苔でおにぎり・韓国のり作り)をいただきました。

本日の講師は、かがわ里海大学里海プロガイド養成講座修了生の谷 光承さん、山田 富士夫さんです。オリエンテーションの後、2班に分かれて工場見学に向かいました。

## ■海苔工場見学の様子

工場内は海苔と機械をつなぐ配管や、初めて見る機械が沢山ありました。海苔製造者の小原さんに、製造工程について詳しく解説していただきました。収穫した海苔は、工場内での水洗いや細断等を経て、全自動乾燥器で約20cm角の板ノリになります。受講者からは、海苔製造機械への質問や海苔づくりに携わる地元業者の数など多数質問が上り、興味深々の様子でした。見学の最後に、本日出来上がったばかりの海苔が全員に配られました。



## ■浮き流し式海苔漁船&海苔の洗浄用タンク 見学の様子

船に大量に積まれた海苔に受講者はびっくりしていました。海苔養殖の方法について、パネルを交えながら解説していただきました。船は、通称「潜り船」と呼ばれ、ノリ網を持ち上げて刈り取りをするそうです。収穫した海苔を船から移して洗うタンクも見学しました。このタンク1台で約4万枚の板ノリが製造されるそう。



## ■磯で自生している海苔観察、海岸クリーンアップの様子

見学の後、田の浦海岸へ移動し磯で自生している海苔観察、海岸クリーンアップを行いました。海苔製造者の小原さんから、海苔養殖で困っていることとして、海上に浮遊する漂流ごみを海苔と一緒に収穫してしまうことのお話がありました。小原さんが困らないような海ごみのない海にしたいと受講者の皆様は海岸クリーンアップに汗を流しました。



## ■里海ランチの様子

漁村センターへ戻り、里海ランチタイムです。漁師汁やコノシロの紅白なますといった海の幸の料理と共に、工場見学で頂いた海苔を試食しました。おにぎりをあぶった焼き海苔で巻いたり、ごま油と塩で味付けして韓国のり風にしていただきました。



## ■振り返りの様子

食事の後は、海ごみが外洋の生き物に与える悪い影響などについて学んだあと、全員で里海ツアーについて振り返りました。「食から環境問題まで考える機会となり、とても有意義な時間となりました。」「海の環境とのりを食でつないだことが、興味深かったです。」等の声が上がりました。

