

第3回かがわ里海大学交流の場 「かがわ里海倶楽部」を開催しました！

かがわ里海大学の交流の場「かがわ里海倶楽部」の第3回の会合を、参加者が各自持ち寄ったおかずを舌鼓を打ちつつ、にぎやかに開催しました。

今回は、かがわの「里海」づくりをテーマに、卒業論文に取り組まれている香川大学経済学部4年生の竹井まどかさんがスペシャルゲストで参加くださいました。

意見交換では、「竹井さんのような若い世代にも、かがわ里海大学の講座を受講してほしい。」と、若い世代を引き付けるアイデアを話し合ったり、釣ったハマチを刺身にして持って来てくださったのをヒントに、「魚のさばき方講座なんかあると良いかも！」といった提案もいただきました。

かがわ里海倶楽部で会員の意見交換の様子



まず事務局から、前回の会合の振返りをした後、竹井さんを始め参加者の簡単な自己紹介をしました。

ご飯が炊きあがると、釣り上げたハマチの刺身やお手製豚の角煮、絶品お惣菜コロケなどなど、皆さんが持ち寄ったおかずをお伴にランチミーティング開始！

参加者の方の、かがわ里海大学の講座を受けようとしたきっかけや、講座を受けてからどんな変化があったのか、今後どんな活動に生かしていきたいかといった声に、竹井さんも興味津々！卒業研究のネタに使われるかも？！

最年少参加の竹井さんに対しても、参加者から次々と質問が出ていました！「大学生の里海の知名度はどれくらい？」、「卒業研究の内容はどんなの？」など。

今回の会合でも、かがわ里海大学の新しい講座のアイデアが次々と出ていました！

意見交換で出た内容

- 小学校に、里海の出前学習をする。かがわ里海大学の修了生が出前講座の講師になるのも良いかも！
- 大学生向けに、里海だけでなくSDGsと絡めてアピールする。里海を学べば、就職活動でもアピールできる！となれば、受講生も増えるのでは？
- 最近、魚を食べる機会が減っている。魚を食べってもらうには、魚のさばき方を知ってもらうのが大事！ぜひ、魚のさばき方講座を！
- 最近、スーパーでも目にするのは切り身ばかりなので、切り身になる前の状態で、新鮮な魚の見分け方を教えてもらう講座も良いかも！
- 初心者向けに、がっつりと“釣り”を楽しんでもらう講座



かがわ里海倶楽部でのスタイリッシュな交流の様子

次回の会は2020/2/15(土)に開催の予定です。次回は、今年度最後の会合を華々しくめたいとの思いから、“スペシャル”ファシリテーターの谷益美氏をお招きし、谷益美氏のオフィス内にある“TALK SALON ONDO”で行います。2020年度のかがわ里海大学の講座の提案も、ワークショップ形式で皆さんと楽しく交流しながら進めたいと考えています！

かがわ里海倶楽部に提案したいことや、「こんな仲間を募集しています！」などなど、ご意見ありましたら、下記の間合せ先までご連絡くださいね。