

里海体験ツアー



- 日 時： 2019年8月24日（土）9:00～13:00
- 会 場：大蔦島（香川県三豊市）
- 講 師：里海プロガイド養成講座(応用)修了生
谷 光承 氏、山田富士夫氏、岡田龍宗氏



三豊市つた島海水浴場にて里海体験ツアーを実施しました。講師である里海プロガイドの指導のもと、磯の生き物観察と魚釣りを体験することで、海で遊ぶ楽しさや安全に遊ぶ方法を学びました。

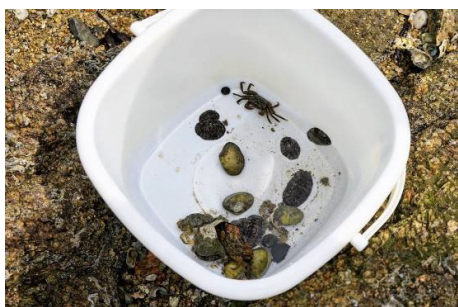
(1) オリエンテーション

受講者は2つのグループに分かれ、自己紹介と健康チェックを行いました。続いてガイドから本日のアクティビティの磯の生き物観察と魚釣り体験の説明があり、危険な生き物や場所についても注意喚起を受けました。



(2) 磯の生き物観察

つた島船着き場の南側の磯で、磯の生き物観察を実施しました。受講者は、岩の隙間に目を凝らしながら生き物を探し、ガイドの山田氏から、見つけた生き物の名前や特徴を聞いて、学びを深めていました。磯観察後は、1人ずつ発見した生き物や感想を発表しました。



(3) 魚釣り

浜辺からの「投げ釣り」で魚釣りを体験しました。ガイドの谷氏から釣り道具の使い方とえさのつけ方の説明を受けました。投げ釣りの練習をした後、実際にえさのゴカイを針につけて釣りを開始し、しばらくすると受講者は体長 15~20cm ぐらいのキスを次々に釣り上げていました。キスは 8 月に投げ釣りで獲れる魚。マダイの子やチヌの子も釣れました。釣りが初めての子どもも時間を忘れるほど熱中していました。



(4) 海の幸バーベキュー

釣った魚をバーベキューする際、魚の下ごしらえには無人島らしく道具も工夫しました。鱗取りには包丁代わりにペットボトルのふたを、まな板代わりに牛乳パックを代用しました。ペットボトルのふたの縁を魚の尾から頭に向かって沿わせると、簡単に鱗を取ることができます。鱗をきれいに洗い流し、塩をふり、串を刺してバーベキューの下ごしらえは完了です。



(5) 昼食

串に刺したキスなどの魚を炭火でじっくり焼き、おにぎりやおかずと一緒にいただきました。獲れたての魚は身がふわふわで旨味も濃く、スーパーの魚とは一味違います。受講者たちは自分で釣った魚をおいしそうに食べていました。



(6) ふり回り

ツアーを思い出しながら受講者同士で話し合い、感想を発表しました。

「魚釣りを楽しみに来たが、こんなに釣れるとは思わなかった。」「磯の生き物で海の環境を知ることができると分かった。」「つた島は無人島だけけど施設が充実している。」「里海づくりに食は欠かせないと思った。」といった声がありました。ガイドからは「つた島は桜やツツジもきれいなので、次回は山の方も散策してみてください。」と季節の魅力も紹介。「色々な海への関わり方があるが、今日体験したことを周りの人たちにも共有してほしい。」と締めくくりました。

