

1000 年先の未来へ。
美しい里、豊かな海



かがわ里海大学 2023

スタートアップ

里海体験ツアー(女木島)

開催しました！

- 日 時：令和 5(2023)年 5 月 21 日（日）12:30～16:30
- 会 場：高松市女木島（高松市女木町）
- 講 師：かがわ里海ガイド（メインガイド 高橋 史 氏、サブガイド 谷 光承 氏）

◆実施内容

高松港からフェリーで約 20 分の場所に位置する女木島。島の生活に触れながら、島や海の親しみ方を知り、里海への興味関心を高める体験ツアーを開催し、7 名の参加がありました。

女木島の散策を楽しむ

半分以上の受講生が女木島に来るのが初めてで、わくわくしながら講座がスタートしました。女木島には、民家を取り囲むように設置されている石垣があり、この石垣はオーテと呼ばれ、冬の季節風や風によって巻き上がられた潮風から民家を守るための工夫があることがガイドから話がありました。

島を散策しながら壁に書かれている女木島の MAP や特産品を見たり、瀬戸内国際芸術祭のアート作品を見たりしました。作品が設置されている段々の風では、眼下に広がる女木島の風景や瀬戸内海の様子を眺めました。眺めが美しく、風がとても気持ちよさそうでした。

段々の風周辺は、今は木々に覆われていますが、周辺には石垣が残っており、昔は山の中腹まで段々畑があったことや昔の暮らしと今の変化についてガイドから話がありました。



オーテについて



女木島の MAP や特産



アートと島の様子を眺める

島の生活や暮らしにふれる

散策をした後には、若い移住者 2 人から見た、女木島の魅力や、女木島で自然とともに暮らす楽しさや厳しさについて話を伺いました。きこの栽培や農業を営む鬼の畠 代表の中條祐太さんからは「女木島のためになる活動、他の人がやっていない活動を島で何かできれば」との思いで、コンテナを使ったキノコ栽培に取り組んでいました。

ゲストハウス&カフェを営む Megino の目加田怜美さんは、女木島のビーチの美しさや魅力にひかれて移住して来られ、島では地元食材を使った料理や宿泊者に島の魅力を発信されてい

ました。



コンテナを利用したキノコ栽培



キクラゲ生産の様子を見学



女木島の魅力を聞く

海辺の植物と海の生き物観察

浜辺や石積みの護岸周辺で、身近な海浜植物と海の生き物観察を行いました。観察が楽しくなるように、植物や海の生き物を紹介した手づくりの“女木島手帖”を用いながら観察しました。浜辺では、ハマボウフウ、オカヒジキ、ツルナを観察し、海の生き物ではカメノテ、マツバガイ、インダタミなど 10 種類以上の生き物を見ることができました。

カメノテは採取して、この後のピザづくりのトッピング食材としました。



手帖を見ながら植物を探す



浜辺で植物を観察



海辺の生き物探し

女木島の恵みを使ったピザづくり

ピザづくりは、Megino の目加田さんから作り方を聞いて、生地を自分で伸ばすところからスタートしました。採取したカメノテの塩茹でや鬼の島で生産されているキクラゲはピザのトッピングとして利用して、受講生は思い思いにピザづくりを楽しみました。海浜植物の一部は塩茹でをしておひたしで試食しました。



女木島の食材でピザづくり



ピザのトッピングにカメノテ



オリジナルピザの完成

受講者からは「海だけでなく里の方も見ることで、とても楽しかったです」「女木島の特徴や魅力はもちろん、生物を採って食べるというなかなか無い体験ができ、命の身近さやありがたさ、料理（盛り付け）の楽しさを理解できた」などの意見がありました。