

美しい緑の真珠・楽園大島の“漁村体験旅館や島民”との交流で“命の尊さ”を実感

# 気仙沼大島“実感”環境学習



漁村の産業者である漁師さんとの交流体験で“仕事の価値”を実感理解。力キ、アワビの専門学者の關哲夫氏(農学博士)が作成した、科学的な裏付けのある「気仙沼・大島の海洋環境と水産養殖業」教材から海洋環境理論を学びます。実体験と理論から海洋環境を学びます。

生態系は複雑で分かりにくいのですが、気仙沼湾の海洋養殖が成り立つ自然の仕組みが理解できれば、他の多くの命とのつながりや、環境・資源の価値が解明できます。力キやホタテガイの殻は、海中のCO<sub>2</sub>を吸収した固まりです。当地の革新的な環境企業である、シェルタッチ工業の「力キ殻+浄化菌の汚水処理法」は、国内だけでなく韓国でも使用されています。堺代表が第一次産業の意義と環境効果、新たな就職先となる環境産業(スマートグリッド、省エネ技術、自然エネルギー活用、CO<sub>2</sub>吸収ビジネス、バイオマス活用)を分かりやすく解説します。環境革命時代にチャレンジする学習です。



(漁師さん)真ん中が菊田さん



小松さん

小野寺さん



(島の料理)漁協女性部



宿の人とお刺身づくり



(汚水処理法)小泉さん



## 漁村体験旅館宿泊のご案内

事務局にてご紹介します  
(1泊2食付 7,200円~)

- 1 旅館黒潮 (60名)
- 2 旅館リアス荘 (40名)
- 3 旅館椿荘 (70名)
- 4 旅館とらや (40名)

## 昼食のご案内

事務局にてご予約受け付けます

- ・おにぎり弁当(飲物付) 525円
- ・お弁当(飲物付) 735~945円
- ・バーベキュー(飲物付) 1人1,050円
- ・その他ご相談に応じます

## 各連絡先

- ・事務局(旅館黒潮)  
TEL 0226-28-2125  
FAX 0226-28-2596
- ・大島駐在所  
TEL 28-2619
- ・大島医院  
TEL 28-2603

# 大島“実感”環境学習センター

代表 堀 健 (旅館黒潮内)

〒988-0633 宮城県気仙沼市駒形111番地 Tel 0226-28-2125 Fax 0226-28-2596  
e-mail kuroshio@k-macs.ne.jp http://www.kuroshio.info/

中学～大学生向けプログラムですが、滞在型観光客も可能。人員により不可能な場合や料金が変わります。

平成23年度農林水産省「食と地域の絆づくり事業」で作成されました。(2012年3月印刷)

## 研修内容と料金

### 〔大島の漁師さんと体験交流学習〕

料金A-1からA-4のセット料金  
全員共通体験 40~99名……1,800円  
100名以上……1,600円

#### A-1 講義「生物多様性の世界三大漁場・三陸沖の特徴」

インストラクター:堺健代表(40分) 關哲夫博士の教材を使用します。



〔珪藻類の植物プランクトンとカイアナ類の動物プランクトン〕

- ・親潮と黒潮の混合効果
- ・森の土の世界－栄養塩、プランクトン、海洋養殖、プランクトンと地球環境、沿岸海域の食物連鎖・省エネ電力網・スマートグリッドとは
- ・「草木供養塔」から学ぶ、環境時代の生き方

#### A-2 東日本大震災の復興から学ぶ

島民やボランティアから、大津波の被害をビデオやプロジェクトを使用して紹介を受けます。



#### A-3 大島の民話の語り部と交流会

大島宝島委員会が編集した「大島の民話と伝説」をカラーにして、再発刊しました。海で亡くなる人が多い島の暮らしから“導き地蔵”的話があります。島の語り部とより良く生きる知恵を話し合います。

#### A-4 大島手づくり工房



仕事が少ない漁業のため、島の人たちが協力して「大島手づくり工房」を立ち上げました。島民と一緒に仕事をしながら、仕事の大切さや島の将来を語り合います。



### B おばあさん達と大島の郷土料理づくり交流会(食育)



1回-50名内 (所要時間120分) 800~1,400円  
インストラクター:宮城県漁協大島出張所女性部



女性部は平成19年度「全国地域に根ざした食育コンクール」で特別賞を受賞。地域の小学校や高校で食育事業を実施しています。半農半漁の食文化を受け継ぎ、食材を大事にしながら、美味しく食べる知恵や工夫があります。長年家族の健康を守るために料理を作り続けているおばあさん達と、楽しく語らいながら食の交流、より良く生きるための知恵もいただきます。

### C 里海保全農業体験研修・みんなの畠プロジェクト

1回-50名内 (所要時間60分) 5,000円  
インストラクター:堺健代表

なるべく化学肥料や農薬を使用していない黒潮養生農園で、なぜ作物が育つか学びます。大島で消滅が予想される「ルタバカ」－ヨーロッパカブの種の継承事業を響高校と連携して実施しています。この事例から生物多様性の重要性を理解します。地球上の光合成の70%は植物から30%は海中植物。海中の光合成は単細胞の目に見えない植物プランクトンが90%。海藻は10%。陸上植物の葉が緑なのは、先祖が海中の海藻の緑藻だから。作物も海藻も光合成植物。



〔ルタバカ響高校のカブ料理〕



「みんなの畠プロジェクト」の農園で、農作業の体験と安全な農作物が育つ仕組みを学び、第一次産業の大しさを学びます。

### D イカの塩辛作り体験

1回-40名内 (所要時間-50分) 700円  
インストラクター:菊田嘉彦氏



大島沖で真イカなどが取れます。昔は大漁の時は塩辛にしました。イカは低カロリー高タンパク、俯(ふ)はガン予防になると言われております。お帰りにおみやげとなります。

### E 神秘の鳴り砂体験。十八鳴り浜(くぐなりはま)

県道から徒歩15分 (所要時間60分) 無料



明治27年(1984年)、地学誌で日本で初めて鳴り砂と認定され、天然記念物となっています。鳴る秘密は石英が65%以上で、粒が硬く形がそろっており、丸みあるという条件がそろえばなるのです。油などの汚れで鳴らなくなったり砂浜が多くなっています。大島海友会や観光ボランティアが奇跡的な存在であるこの浜の清掃活動を行っています。

### F 島の民話・伝承語り部と交流会、マグロ漁体験談

1回……各5,000円

- ・島の民話・伝承はより良く生きるヒントがあります。
- ・三陸ならではの津波にまつわる話。
- ・大島神社の豊作をもたらしたタニシの話。
- ・聞いたら質問してみましょう。

