





## 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 40～99名……1,800円  
 全員共通体験 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シ類の動物プランクトン〕

- ・親潮と黒潮の混合効果
- ・森の土の世界ー栄養塩、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ター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”の話があります。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・みんなの畑プロジェクト

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



〔ルタバカ響高校のカブ料理〕

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。

「みんなの畑プロジェクト」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、第一次産業の大事さを学びます。



#### 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の浜と認定され、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砂浜が多くなっております。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。

