

# おはこざき通信

第11号 平成29年2月20日発行

【発行】

NPO法人釜石東部漁協管内復興市民会議

(通称:NPOおはこざき市民会議)

〒026-0303 釜石市箱崎町10-9

釜石東部漁業協同組合内

## 【NPOおはこざき市民会議とは】

震災後、釜石東部漁協管内の8地区(両石・根浜・箱崎・片岸・白浜・室浜・桑の浜・仮宿)の有志が連携して「100年先を見据えた安心安全な復興まちづくり」「持続可能な地域のまちづくり」を目的として設立されたNPO法人です。

## 漁業体験ツアーで海の魅力を満喫しませんか！

NPOおはこざき市民会議は、毎月、漁業体験ツアーを行って、釜石の海の魅力を発信しています。

私たちの釜石は、三陸復興国立公園・三陸ジオパークの中央部に位置し、海の豊かな自然と共生した文化や歴史に恵まれています。

3月12日(日)開催の「ワカメの収穫と塩蔵体験ツアー」は、参加者がベテラン漁師に教えてもらいながら、実際に、海でワカメを刈り取り、収穫したワカメを長期保存するための塩蔵作業をします。自然とともに生きる漁業の体験を直に味わえる貴重な機会になります。

また、このツアーでは、ワカメ1kgのお土産付き。お昼に用意されているホタテや魚介類の浜焼きは最高です。

参加された方にとって、釜石の海の魅力を満喫できる思い出の漁業体験になること間違いなし。是非、お友だちやご家族をお誘いになって、ご参加ください！もちろんお一人でも大歓迎です。

スタッフ一同、心よりお待ちしております。



【船に乗り、ワカメを刈り取ります】



【ワカメ刈り取りの様子】



【塩蔵作業の様子】

## ワカメの収穫と塩蔵体験ツアー

**日時** 平成29年3月12日(日)

**体験内容** 立派に成長したワカメを収穫し、湯通しをして、塩をまぶす塩蔵作業を行います。塩蔵作業を行うことで、美味しさを保ったまま、長期的な保存が可能になります。

**場所** 箱崎漁港(釜石市箱崎町)

**料金** 一人3,500円

**人数** 30名(最小催行人数4名)

**申し込み期限** 平成29年3月9日(木)

この漁業体験ツアーは、  
釜石シティプロモーション推進委員会が  
3月18日～20日に開催する  
meetup Kamaishi 2017の  
先駆けとして参加しています！



※ お土産として、塩蔵ワカメ1kgをプレゼントします。

※ 悪天候で海に出れない場合は、ワカメの芯抜き体験に変更になります。

※ お昼時間を挟みますので、各自昼食をご持参ください。ホタテの浜焼きを味わってください！

※ ワカメの収穫と塩蔵体験ツアーの様子は、漁業の学舎ホームページ(<http://ohakozaki.com/uminogakko.html>)に掲載されている<漁業体験ツアー「ワカメの収穫と塩蔵体験」の一日を紹介します！>をご覧ください。