

令和7年度志津川自然の家主催事業

オータム in 南三陸

魅力がいっぱい！！ 南三陸の秋！！

10月25日（土）～26日（日）に「オータム in 南三陸」を実施しました。

1日目は、志津川湾で栄養満点に育ったカキを活用したダッチオープンでのカキピザ作りに挑戦し、美味しくいただきました。続いては、体育館でのグラウンド・ゴルフ。参加者同士が声を掛け合って、楽しみながら交流を図り、お互いの頑張りを賞賛し合いました。夜は、南三陸町戸倉地区の後藤伸弥さんから、「持続可能な水産業と若手牡蠣漁師の取組」と題して講話をいただきました。

参加者はカキの生態や魅力、震災前後の養殖業や近年の海洋環境等について理解を深めました。

2日目は、海況不良により、早朝のカキ養殖いかだ見学は中止となりました。その後は予定通り、竹箬作りとカキ・ホタテ剥き体験・試食を行いました。カキとホタテを丁寧に剥いて、自作の竹箬で焼いて食べました。竹箬の使い心地を確かめながら、初物の牡蠣の味を存分に味わっていただきました。

この二日間、秋の南三陸の自然の豊かさと厳しさを感じるとともに漁業に取り組む若い力の存在を知ることを通して、自然の素晴らしさや大切さを改めて学んでいただきました。ありがとうございました。



開講式



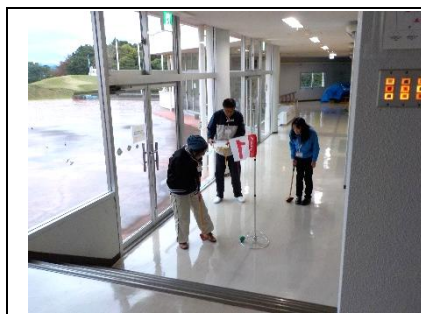
カキピザ作り説明



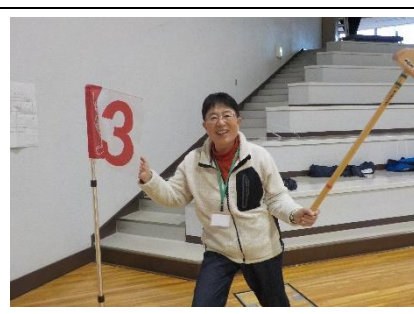
ダッチオープン



カキピザ作り・試食



グラウンド・ゴルフ



ホールインワンの喜び



若手牡蠣漁師による講話



交流会



竹箸作り説明



竹箸作り



カキ・ホタテ剥き説明



カキ・ホタテ剥き



海鮮BBQ



グラウンド・ゴルフ表彰式



閉講式



集合写真