




NPO 法人 環境生態工学研究所 活動報告

実施日	平成 26 年 4 月 29 日 (火・祝)
場所	南三陸町 志津川
参加者	南三陸町生活研究グループ ぬくもり工房の皆様、宮城県漁協関係者、南三陸町役場の方、一般、E-TEC会員他【約 30 人】

活動状況を報告いたします

状況写真	解説
	<p>去年に引き続き、南三陸町における里海復興活動です。</p> <p>『アカモク』を採取し、海の生態系を学びながら環境問題と食について理解を広めることを目的としています。</p> <p>※本活動は三井物産環境基金の助成を得て活動しております。</p>
	<p>去年の活動報告でお伝えした通り、アカモクはおいしい健康食としてにわかに知名度が増えています。</p> <p>アカモク入りかまぼこの共同開発者でいらっしゃる及善かまぼこ店にもお問い合わせがあるとか。去年は品切れになったんですって!!</p> <p>採取する方にも力が入ります。</p>
	<p>アカモクの採取に協力を頂きましたのは、志津川漁港の方々です。漁場の協力だけでなく、船を出していただき、保存用の箱を準備して頂いたり・・・本当にありがとうございました。</p>

状況写真	解説
	<p>採ってきたアカモクを波止の上に広げ、乾燥と選別の開始です。おいしいものを提供したいという願いが強く、かなり厳しい目で選別します。</p> <p>一度に 200kg ぐらい陸揚げ増しますが、選別すると 50kg ほどに減ってしまいます。</p>
	<p>今回もたくさんの方に手伝っていただきました。生物多様性の維持に重要なアカモクのおかげで、6歳から70歳台(?)の方まで、多様に富むメンバーが集まりました。</p>
	<p>子供にもできる作業です。ずっとやっているのと、皆さん作業に慣れて選別が早くなってきます。船で採取してくださる漁師さんの到着を待つようになってきました。</p>

状況写真	解説
	<p>選別後、箱詰め作業を実施します。そして、すぐに使用しないものは冷蔵保管をします。</p> <p>今の時期のアカモクが一番おいしいのだそうで、1年分の材料を取っておく必要があります。作業2時間ほどで200kg以上の志津川産アカモクを採取しました。</p>
	<p>お役にたてたかな？</p>
	<p>最後は来年の採取活動に向けて、播種作業を行いました。計画的に採取・増殖をすることで持続可能な漁業の実現が可能です。</p> <p>参加していただきました皆様をはじめ自然を相手に『管理』の必要性を学びました。</p>

以上