

自然観察会「アオサノリ収穫体験！」 実施報告

タイトル	アオサノリ収穫体験！	
実施年月日	平成 26 年 3 月 2 日(日) 10 時 05 分～12 時 00 分	
場 所	志摩市大王町船越 ホテル近鉄アクアヴィラ伊勢志摩	
天 気	雨	
実施内容	<参加者・スタッフ>	
	一般参加者	13名 大人8名、子供5名 ※キャンセル5名
	水産研究所	2名
	志摩市	2名
	環境省	3名
	丸文工業	4名
	アクアヴィラ	3名
	合計	27名
	<経過>	
	9 時 00 分	スタッフ集合（打ち合わせ、準備）
	9 時 45 分	受付開始（炊事場）
	10 時 05 分	開会 再生干潟に移動
	10 時 10 分	アオサノリ養殖の話－② 網の回収 －③ 早朝仕掛けたカゴに入った生き物の確認 －④
	10 時 25 分	網を炊事場に運ぶ
	10 時 30 分	手摘み －⑤
11 時 50 分	洗い・ゴミ取り －⑥ 乾燥 －⑦	
11 時 40 分	昼食（アオサ入り味噌汁をふるまい）－⑧ ※寒かったので、予定より早めにふるまう	
11 時 55 分	家での乾燥作業のアドバイス	
12 時 00 分	閉会、各自温泉へ ※味噌汁に使わなかったアオサは参加者が持ち帰り	

当日の様子



①当日収穫した網（2月26日撮影）



②アオサノリ養殖の話



③網の回収



④カゴに入った生き物確認



⑤手摘み



⑥洗い・ゴミ取り



⑦乾燥



⑧味噌汁ふるまい

3月3日の伊勢新聞

伊勢新聞

業斤

月

平成26年(2014年)3月3日

月

アオサを摘む作業をする参加者。志摩市大王町のアクアヴィラ伊勢志摩で



【志摩】志摩市の環境省 中
部地方環境事務所は二 日、同市大王町船越のホテ

アオサ収穫「楽しい」

志摩 英虞湾の再生干潟で13人

ら十三人が参加した。

同事務所は志摩市や奥水産研究所と共に、英虞湾の干潟再生事業に取り組んでいる。平成二十四年九月には同ホテル敷地内にある約一畝の干潟と英虞湾をつなぐ門を開放。再生干潟で自然観察会を開いている。

アオサノリはヒトエグサ科の海藻で、同市の特産品の一つ。同事務所では三重外湾漁協船越出張所の協力を得て、昨年十月ごろに英虞湾内に幅一二メートル、長さ十八メートルの網を二枚張り、今年一月に再生干潟内に移し、アオサノリを育ててきた。参加者は干潟でアオサノリの網を取り外す作業を見学後、雨のため場所を移して、網に付いたアオサを摘む体験をした。人差し指と

親指で網をなぞるとアオサはスッと外れ、すぐにパッケージがいっぱいになった。市立磯部小三年の河口まどかさん(五)は「自分で収穫できて楽しい」と話していた。アオサは水洗いをして汚れを落とした後、水を切り乾かした。参加者は振る舞いのみそ汁に入れて味わい、残りを持ち帰った。