

# さんつな通信

2014年11月1日号



発行元：  
一般社団法人三陸ひとつなぎ  
自然学校  
釜石市橋野町34-46-1  
電話/FAX 0193-55-4630  
発行責任者：代表理事 伊藤聰  
編集人：ぱりー、みけねこ

三陸ひとつなぎ自然学校(さんつな)は、旧橋野保育所を拠点に、観光ツアーや子どもキャンプ、ボランティア&インターンコーディネートなどを行っています。今号は秋キャンプや夏のツアー、にわか漁師すっぺしなどについて紹介しています。ぜひご一読ください！



代表理事  
伊藤聰

## 橋野・栗林で秋を見つけたよ！

### 10月4～5日 さんつなくらぶ秋の森遊びキャンプ

10月4、5日の2日間、さんつなくらぶ『秋の森遊びキャンプ』を橋野町、栗林町で行いました。今回は市内外の小学生18人が参加。子どもたちは森の中で紅葉した葉っぱや栗、こくわなど、様々な秋を見つけていました。10月に入り、森はすっかり秋の装いでした。



秋の思い出を作品にしてくれました



コクワ(サルナシ)  
橋野でコクワ発見！  
初めて食べるコクワに  
みんな興味津々。



みんなで作った  
バームクーヘン  
秋のお皿にのせて…



栗 たくさんの栗が  
落ちていました



ドングリ



## にわか漁師すっぺし！牡蠣編が始まりました

震災後漁業を再開した漁師さんの作業を少しでもお手伝いし、釜石における一次産業の活性化を応援したい。その思いから「にわか漁師すっぺし！」は始まりました。

「にわか漁師すっぺし！」は漁業体験プログラムで、ワカメの間引き作業や定置網作業など、様々なメニューがあります。この時期は牡蠣の養殖作業を体験することができます。

生産者がどんなふうに漁業と向き合っているか、日々の作業を通して是非知っていただきたいと思います。



上：まず漁師さんから体験の説明  
左：去年の牡蠣体験の様子

## 牡蠣の養殖作業スケジュール

9～10月

牡蠣種の購入



フジツボなどを除去した

後、稚貝をロープにつる  
し、1～3年間海中で養殖

11月～  
ようやく  
出荷です

いってきます！

↓

育った牡蠣を今度はネットに入れて海に沈めます。1か月後  
取り出してフジツボなどを取り、再度海に沈めて、さらに大き  
く太らせます。



取り出した牡蠣を…



手作業で異物を  
取り除きます



きれいになった  
牡蠣を再び海へ…

## 釜石の特産品『桜牡蠣』を 知っていますか？

牡蠣といえば冬のイメージがありますが、実は春先の抱卵直前が栄養豊富でもっと美味しいと言われています。その時期の牡蠣を商品化したのが『かまいし桜牡蠣』。2010年2月に東京都内で開催された『第一回かまいし桜牡蠣フェア』で誕生しました。

震災により全滅しましたが、漁師さんの熱意と努力、そして多くの方々の応援があり、2013年復活しました。殺菌処理を施しているので生食でももちろんOK。もの珍しさだけでなく味の点でも評価され、東京都内の飲食店を中心に、取扱いが増えていきます。



桜の咲くごろの牡蠣はうまいよ！

