

こんなすてきな海の めぐみを頂けている



・刈り取ったわかめを
持つふたり。2m弱ものに。



・かめの手



・ブランドの鰯



・伊勢えび
のちはお味噌汁に



・ポテリングの
ようなめかぶ



・黒海苔や
茎わかめ佃煮
等



・打ち上げられた海藻(万華鏡具材)



・刈り取ったわかめを洗い、
整理したり
・船長のロープ引き上げ作業

私たちは、令和5年度、鳥羽磯部漁業協同組合様等が集まって、**次世代を担う子供たちと環境再生活動を応援**するために、「**鳥羽港周辺の漁業と観光業連携による海女文化・地域振興に資するブルーカーボンプロジェクト**」の**ブルークレジット**を購入しています。その購入企業や法人等を対象に視察と交流会の企画があり、IFより2名(山口さん、柳田幸)で近鉄名古屋始発に乗り、参加させて頂きました。**鳥羽の魅力体験**です!漁業者皆さんの大切な仕事場に素人がわかめを刈り取りをさせて頂けるのはとても貴重な体験ですが、刈り取り方によっては、荒らすのではないかと心配でした。(あじさいの枝切りには失敗することがあります。花が終わり来期の花芽の選択を間違えて、花付きが悪かったり、せっかく次の準備をしていたあじさいに申し訳なく思う)冷静に考えると、切ったところから新しいわかめが生えるわけではない。現地に到着。タマブイが整列した広いところ。船長さんがロープを揚げたら、なんと!ロープびっしりに、まるで、ポテリングのようなめかぶ、ピカピカにまるまるした茎を持つ海の栄養たっぷり蓄えた、わかめの登場!であった。「わあ!すごい!」みんながこんなにびっしりと生えている多さに驚きました。わかめの登場は、愛情と時間を掛けた漁場関係者の皆さんの熱意の気持ちの表れの姿と思いました。豊かでおいしくなるための応援を益々していきたい!と強く思い、その後の交流会では、新鮮な舟盛の数々にわかめしゃぶしゃぶ。甘辛い佃煮に、黒のりでどんなものでも巻き巻きしながら食べ、最大のおもてなしを頂き、心も満腹になりました。そして、その後は、定期船の時間までに、「大間の浜」へ行き、打ち上げられた「海藻」を拾い集め、次回のための万華鏡づくりの具材をたくさん集めました。そして、七福膨らむ島々の旅や伊勢湾シンポジウムで知り合った、加奈ちゃんが和具港まで来てくれて、再会のハグと「塩蔵わかめ」をたくさん頂きました。最後までフルコースの交流となり、わかめの養殖現場視察はとても貴重な体験!を楽しみました。