

本格的な冬がやって来ました。新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、室戸世界ジオパークセンターでも臨時休館、イベントの中止が相継ぎました。ご理解・ご協力いただきありがとうございます。より一層の感染予防をすると共に早く普段通りの生活ができるように願っています。

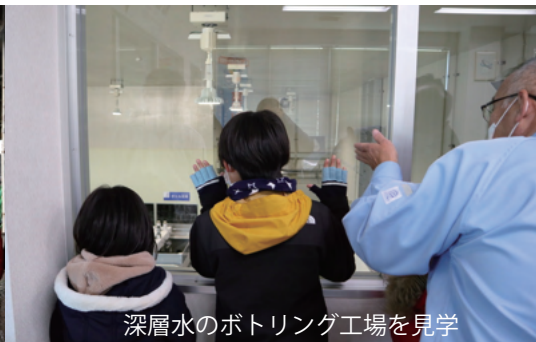
【ジオパーク学習】 地域産業をめぐるジオパーク学習を実施！

元小学校ジオパーク学習を12月16日に実施しました。このプログラムは毎年室戸市内の小学校で行われており、元小学校の児童9名が市内をまわりました。当日は突然の寒さと強風。自然の厳しさを感じながらのジオパーク学習となりました。

室戸ジオパークセンターで集合後、室津港に移動し、一木神社で室津港を作るときに取り除かれたとの伝説のある大きな石を見た後、階段を上り神社で参拝。小高くなったところから学校がある元方面を見ました。室津漁港では水揚げ・入札の見学をする予定が、強風のために漁ができず魚がゼロ。残念でしたが漁協の柳川さんに港の施設や競りの方法、魚の出荷や船について幅広く教えていただきました。小学生からは「漁港内の陸地に置いてある船」について質問があり、持ち主のわからない船が港にあると津波が来たときに被害を拡大させること、その対策として撤去していることを教えていただきました。室戸岬では展望台に登りそこから岬や海をみながら説明を受け、記念写真を撮りました。最後は赤穂化成株式会社の川島さんから室戸海洋深層水のお話を伺いました。工場を見学した後は深層水の試飲タイム。ミネラル量の違う三種類のお水の飲み比べをしました。どれが美味しかったかとアンケートを取ったところ三種類に意見が別れました。室戸ジオパークセンターに戻り昼食後、センター見学をして今回のジオパーク学習は終了しました。



漁港の施設を見ながら水揚げについて学習



深層水のボトリング工場を見学



展望台に登る前に地図で予習

【ワークショップ】 ミニピン玉編みワークショップを実施しました

2020年12月12日にしいな遊海くらぶさんに出張していただき「漁師さん直伝！ミニピン玉編み出張ワークショップ」を実施しました。大きなピン玉はマグロのはえなわ漁で使われたもので、漁をするときに網に取り付けられた竹の棒にピン玉を取り付けて浮きにしていました。漁の種類によってピン玉の大きさは使い分けられていたそうです。今回のワークショップではピン玉を取り付けるときに実際にしていたピン玉の編み方を漁師さんから直接習いました。参加者の方々は家でも編みたいと、積極的に先生に声をかけて編み方を覚えていました。室戸で受け継がれてきた技術が伝えられていくことを願っています。※新型コロナウイルス感染 防止対策を徹底し、実施しました。



ピン玉キーホルダーなどで飾られた受付



一段目を編み終えたところ



完成！

室戸しおかぜサボテン商品化を目指しています

室戸岬に生えているウチワサボテンは南国のイメージはありますが、元々室戸になかった外来種です。量が増え、通行の妨げになるだけでなく、室戸岬の貴重な海岸植物が絶滅する原因になります。そのウチワサボテンを活用する取り組みを丸亀市の Fine Science Laboratory さんが室戸ジオパーク推進協議会と連携して進めています。まずはペットフードとしての商品化を目指しています。

室戸の海洋深層水が湧き上がる海からの潮風、強い日差しを受けて成長したウチワサボテンが有効活用される試み、商品化が待ち遠しいです。

※室戸阿南海岸国定公園内でのサボテンの採取・利用を申請。許可を受けて行っています。



室戸しおかぜサボテンのパッケージ

西山台地のこたけ農園でポンカン収穫イベントが開催されました

12月23日に「こたけ農園」主催のポンカン収穫イベントがありました。こたけ農園は海成段丘の段丘面の日当たりや水はけの良さを農業に活かしている西山台地にあります。このイベントは地域おこし協力隊の和田也実さんが市内の体験型観光の充実と同時に農家の人手不足解消を目的として提案、開催されました。こたけ農園の小松さんから採り頃の実の見分け方、木や実を傷つけない収穫方法、早く丁寧に収穫する方法を教えていただき、参加者は収穫用のバックをたすき掛けにして収穫を体験。多い人は2時間で4ケース分のポンカン harvested しつつ非日常を楽しんでいました。次は3月に爽やかな甘味が特徴の「星タンゴール」の収穫イベントがあるそうです。生産者さんにとっても参加者にとっても嬉しいイベント、これからの展開が楽しみです。



文字通り鈴なりのポンカン



小松さんから収穫方法を聞いている参加者



次回の収穫体験は「星タンゴール」

おいわの室戸ぐらし Vol.2

先日、室戸産の大根を使って「切り干し大根」を初めて作りました。大根の次は魚の干物に挑戦！釣って来た鱈を室戸の塩で味付けし、庭で干しました。何回も様子みつつ作った鱈の干物の味は格別でした。次はアクアファームで海洋深層水（濃縮水）を給水し、味付けをした干物に挑戦したいと思っています。室戸の海の幸、山の幸を楽しんでいます。



何回も乾いたかどうか様子を見ながら作った切り干し大根



初めて作った鱈の干物

「室戸ジオパークだより」へのご意見・ご感想、ご質問などなど、お気軽に下記連絡先までお問い合わせください。「こんな情報あるよ!」「こんな情報を掲載して」ということも、お待ちしております。

【発行】室戸ジオパーク推進協議会 (0887-22-5161)

Email: info@muroto-geo.jp

〒781-7101 高知県室戸市室戸岬町 1810-2 (担当: 大岩)

