

報道機関への情報提供 (2015/5/21)

県北広域振興局

北の海人（あま）養成塾第1回漁業体験の実施について

(水産部)

地域の若者は、海のそばに住んでいても地元の漁業を体験する機会が極めて少ない状況にあることから、高校生を対象に地元生産者の協力のもと、H27 地域経営推進費「北の海人（あま）養成塾：事業費 745 千円」により、**本格的な漁業体験**を実施することとしました。

このたび、第1回目の漁業体験を実施します。

1 第1回目の漁業体験の内容

(1) 対象者 久慈東高校生徒 海洋科学系列2年生7名、3年生10名

(2) 協力機関 久慈市漁業協同組合 二子漁業生産部

(3) 日時 平成27年5月22日(金) 10:00~15:00

(4) 場所 久慈市二子漁業生産部(集合、開校式)

(5) 体験内容 午前：天然ワカメの漁獲

午後：漁獲したワカメをボイル塩蔵加工

*雨天の場合は別の浜作業を体験します。

(6) 当日の予定

10:00 開会式(二子漁業生産部)→移動→10:30 漁場到着→天然ワカメ等の漁獲体験→

移動(二子漁業生産部)→12:00 昼食→13:00 ワカメ加工方法等の講義→

13:30 ワカメボイル塩蔵加工体験→15:00 終了

2 今後の体験内容(高校、協力機関と調整のうえ決定します)

(1) 漁獲体験

ア ウニ漁：プロダイバーによるウニ漁を見学

イ ワカメ養殖：種苗生産、巻き込み、養殖管理までの作業体験

ウ 浜下れ：磯での海藻、ツブ等の採集体験

エ その他

(2) 加工体験

ア ウニ剥き：衛生管理に配慮して、ウニ剥き、瓶詰め作業等

イ ワカメ、コンブ等：塩蔵、芯抜き作業、乾燥作業等

ウ マツモ・ツブ等：雑物除去やパック詰作業

エ その他

(3) 販売体験

上記の漁獲物、加工品を産直で販売。

担当：水産部水産振興課 遠藤

電話：0194-53-4985 内線 232