

こんにちは！生活クラブです。2019 年度も **まるごと茨城** を開催します！

今回は **みずうみの学校** の第二回の報告です。



とは・・・

茨城の提携生産者と共に茨城での自給率向上を進めながら

生産現場を知る活動をしています。

2019 年度も継続して **みずうみの学校** を行います。

**みずうみの学校** とは・・・

- ・2015 年 5 月に涸沼がラムサール条約に登録され、汽水湖が貴重な動植物を育む大切な湿地や環境について学び、持続可能な資源利用を行なっている涸沼について学びます。

2019 年 8 月 30 日（金） **まるごと茨城「みずうみの学校」番外編**

**地曳網体験を開催！**



涸沼「大和しじみ」のすべてを知り尽くしこの道 20 年！  
しじみやアサリなど貝専門の生産者。普段の生活の中で生きている魚に触れる機会が無くないつつある事に危機感を感じています・・・地曳網で多くの生き物に触れ逢おう！

**お魚工房塩屋「涸沼大和しじみ」生産者 石原 博さん**

**当日は生憎の雨模様でしたが、  
みんなの思いが通じて雨が止んできました。**



**今回の地曳網体験は、生産者・塩屋と善清丸様のご協力で開催する事が出来ました。**



善清丸様に地曳網の引き方について説明を受けます。

**みなさん準備万端です！**

**2千ームに分かれて、  
およそ 200mの地引  
網を引っ張ります！**



**いよいよスタートです！**



# 子供も大人も力一杯、引っ張ります！



# 地曳網本体が近づくとつれて2チームの距離が近づいて来ました！



# もう少しです！頑張れ！！



## 地曳網に到達しました！



**小さな魚たちが見えてきました。**



**お魚獲いました！やったね！**





ワタリガニの仲間で甲の模様をHの字に見立てて、通称エッチガニと呼ばれている「ヒラツメガニ」が獲れました。中型のカニですが、特にカニみそが美味でぶつ切りにして味噌汁に入れると最高に美味し味噌汁になります。



「エッチガニ」と「スルメイカ」が獲れた！



魚たちがいっぱい入っています！



**大きいサイズのスズキが入りました！**



**小さな魚を狙いに鳥たちが集まってきました。**



**このタライ2杯分の魚が獲れました。この時期には大漁です！**



**善清丸様の食事処に移動して昼食をみんないただきました。**



最後に、今回の地曳網体験を全面的にバックアップしてくれた生産者・塩屋、石原さんより「海の物」への関心を持ってもらいたいという熱い想いを組合員に発信しました！



**参加者全員で集合写真です。**



今回の地曳網体験では、多くの生き物たちと触れ合うことが出来ました。スーパーでは切り身の状態で売られている事が多い魚たち。獲れての魚を一般家庭では捌く事が無くなって来ています。子ども達も生きた魚に触れる機会が無くなってきています…今回の地曳網で獲れたての魚たちをどうやって美味しく食べようかと組合員たちは考えながら家に帰り、子どもたちと一緒に捌いていれば今回の地曳網は大成功です。最後に生き物たちと触れ合っている時の子どもたちの笑顔がとても「素敵」でした。

次回の「まるごと茨城」は 9月14日(土)

## 田んぼの学校・稲刈り

を開催します。お楽しみに！！