



海底で駆除するメンバー



ボランティア参加したメンバー (中央の3人)

「多面的事業」でウニ駆除

長崎大生がボランティア参加

JF長崎市
みなと漁協 外海支所

【長崎】磯焼けの解消を目的に、JF長崎市みなと漁協外海支所は17日、長崎大学の学生3人とともにウニの駆除を実施。2時間で2500個を駆除した。

【長崎】磯焼けの解消を目的に、JF長崎市みなと漁協外海支所は17日、長崎大学の学生3人とともにウニの駆除を実施。2時間で2500個を駆除した。

ウニ駆除を実施した外海地区は地元屈指のワカメ産地だったが、15年ほど前から磯焼けが進んだため、同事業による藻場保全活動に取り組んできた。

近年は小型海藻が徐々に繁茂してウニの身入りもよくなり、2017年6月には同サークルがウニ駆除にボランティア参加している。学生らは周年参加するためアシのすり身コロッケを製造し、学園祭で販売した収益でドライスーツ2着を作成、今後の活動に役立てることにしている。

豊洲でおさかなイベント

倉田商店、高德

市場と地域のつながり密に

場近くのタワーマンション・スカイスタワー&ガーデンで「豊洲市場といっしょにたのしもうおさかなイベント」を開催した。200食限定のアンコウ鍋や殻付きホタテの焼き身、子持ちヤリイカの一夜干を振る舞い、家族連れの住民など参加者で賑わった。



イベントで振る舞われたヤリイカの一夜干

子持ちヤリイカの一夜干はGSK(株)の特殊冷風乾燥機、テイストモディファイア®で作られた。倉田商店の浦井伸也氏は「干物は丸魚の姿を子供たちに見てもらいやすい」と語り、「イベントを通して地元の人への貢献と魚食普及をしていきたい」と開催の理由を述べた。

また魚離れが進んでいることに対しては、「いかに簡単においしく料理できるかの情報を共有することが必要だ」としたうえで、「今後も定期的にイベントを続けることで地域のつながりを大切にしていきたい」と市場近くに住む消費者に向けた情報発信の重要性を強調した。

イベントでは、参加者に市場への親しみをもってもらうため、同じく仲卸業者の鈴与の生田よしかつ氏が、築地市場の歴史や豊洲市場の仕組み、マグロの種類などを分かりやすく解説した。

新潟。

【佐渡】新で、天然塩のが最盛期を迎海水温が低く海の海でもま期は一年のうち作りに適しているとき

蒸気が立ち込めて心地よい磯の香りに包まれている。古くから塩作りが盛んだった同島で、現在も唯一製塩業を営んでいる。

約80平方メートルの塩田で、塩作りが盛んだった同島で、現在も唯一製塩業を営んでいる。