

プログラム名：地曳網体験から自然の豊かさを学ぶ

プログラムの内容

▶ 伝統ある地曳網の体験から苦勞をして手に入れた食材を食べ、食べ物のありがたみを実感し、自然の厳しさや恵みを学びます。

対象となる【SDGs「17の目標（ゴール）と169のターゲット】

▶ **ゴール 12（ターゲット12.8）**：資源の有効活用から、日々の暮らしにおいて再利用を意識し、身近にできることを考える。

▶ **ゴール 14（ターゲット14.1）**：地曳網漁から環境問題を身近に感じ、海洋汚染について考える。



事前学習

- ▶ 地曳網の歴史について調べる。
(事前ワークシートを活用)
- ▶ 地曳網が発展した江戸時代はどんな時代だったか調べる。

現地学習

- ▶ 当時の漁についての様子や道具を知る。
- ▶ 地曳網体験をする。
- ▶ 獲れた魚がどんなものか観察する。
- ▶ 干鰯について学ぶ。
- ▶ おんぼ焼きでBBQをする。

事後学習

- ▶ 昔の漁と現在の漁を比較する。
- ▶ 地曳網を事例に、
環境・社会・経済をテーマに整理をしてみる。
(事後ワークシートを活用)

プログラムのポイント！



- 地曳網が発展した理由や歴史を通じて、地曳網がもたらした地域産業の発展について学びます。
- 藁や麻、木綿などの自然素材からできた漁の道具について学び、資源の有効活用及び環境問題について考える機会となります。

受入人数	体験のみ 160 名 昼食付体験 110 名	対象	小学生・中学生・高校生
受入可能時期（休業日）	不定期（荒天中止） 10月上旬～3月中旬	1人/1回 当たり料金	81,000円（40名様まで） 41から1名につき1,000円
受入可能時間	8:00～18:00	備考 (雨天対応等)	BBQ場にて地曳網漁法のレクチャー、干鰯の作り方、BBQ ワークシートをご希望される方は、お申込みの際にお伝えください。 お申し込み後に、メールにてお送りさせていただきます。
体験時間	体験90分、お昼90分		

▶ 問い合わせ

名称：有限会社小川工業水産部
九十九里地曳網丸吉
担当：小川 喜一
TEL：0475-76-2452
営業時間：8:00～18:00
休館日：不定期（荒天中止）
10月上旬～3月中旬