

3 4 : 干物作り体験と大原漁港を通じて海の豊かさと魚の魅力を実感しよう！

プログラムの内容

▶ 食の多様化やグローバル化が進む中で、食品加工など地域に伝わる優れた伝統的な文化が希薄化し、知る機会すらなくなりつつある中で、いすみの漁業の歴史や資源の減少など干物ができた背景に触れ、干物加工の意味と手法を学びます。また実際の漁具に触れて大原漁港の歴史や地域における食文化の話聞いて体感することで、一貫した視点を持ちながら未来に向けて食文化を伝えていくプログラムです。

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 12.3）**：魚を干物に加工することで食料廃棄・フードロスの削減につながる意識の向上を促している。

▶ **ゴール 14**：漁港周辺から漁港内の入札や水揚げを見学することで、海の豊かさを知り、海洋資源保全を学ぶことができる。



事前学習



現地学習



事後学習

- ▶ 漁港・海岸や魚の獲れる場所の説明
* 別途料金にてオンラインでの講話可能
- ▶ 刺網漁やたこつば漁など漁法を調べる。
- ▶ 伊勢海老の漁獲量が千葉県が全国一である理由や漁獲される魚の種類を調べる。



- ▶ 干物加工の歴史や意味を学び、干物作り体験をします。
- ▶ 大原漁港の見学（入札見学：応相談）
いすみ市漁業の歴史や食文化についての講話。
- ▶ 漁具に触れ、荷捌き場所に入り、漁業を体感する
- ▶ オプション
昼食弁当（いすみ市名物：たこ飯）手配可能。
丹賀浦の散策ご案内、ビーチアージング



- ▶ 現地で捌いた魚を後日パックしてお届け
家族みんなで食べてもらい干物の意味を考えてもらう。
- ▶ 知識として学び、体感したことを家族と話すことで、海の豊かさと海と生きる人たちについて考える時間を作る。



プログラムのポイント！



東京から70分と近く、身近に海を体験できるいすみ市で、ひもの加工手法を学ぶことができます。自分で捌いた魚は後日パックして学校にお届けします。また海の豊かさを知るため、県内でも豊富な高級魚が漁獲される大原漁港を、船や漁具を地元の人と歩きながら見学し漁業関係者からの講話を聞く事が出来ます。この体験を自分でとどめるのではなく、家族と共有することで食文化を体感できるプログラムです。

受入人数	20名から80名
受入可能時期（休業日）	応相談
受入可能時間	9:00～13:00
体験時間	目安60～90分 (応相談)

対象	小学生（干物づくり体験は5年生以上）、中学生、高校生
1人/1回 当たり料金	3,000円～（体験・干物・講話） 応相談
備考 (雨天対応等)	・雨天時は、一部プログラムを変更。内容は応相談。 ・天候や時間により、港に魚がない場合があります。 ・人数により2グループに分かれての体験となります。

▶ 問い合わせ 名称：株式会社 SOTOBO ISUMI 住所：いすみ市漁港埋立地夷隅東部漁業協同組合内 担当：小路（こうじ） メール：info@sotoboisumi.com 営業時間：8:00～17:00 休業日：土日祝
--