

平成 28 年 7 月 30 日

周防大島と海とのつながりを学ぼう（報告書）

開催日：平成 28 年 7 月 24 日（日）

開催場所：周防大島 サンシャインサザンセット

参加人員 135 名

■スケジュール

14：00 開会

14：05 ハワイ交流 DVD 上映

①周防大島町教育委員会作成のハワイ移民とホクレア号寄港 DVD 上映

14：20 海でつながるシンポジウム

～ホクレア号スターナビゲーション～内田沙希氏

②日本を代表する海洋ジャーナリストでありハワイアンカヌーイスト内田正洋さんのお嬢さんであり、ホクレア号のクルーでもある沙希さんに星の位置だけで太平洋を横断するホクレア号航海の様子を講演。驚きと感心の連続で天体と自然と海との深い関わりを学ぶ。



15：00 片添ヶ浜ビーチクリーン大会

③清掃プログラムスタート、各人ゴミ袋いっぱいになるほどでゴミや流木が意外なほど多い。もっと時間があればという声も聞こえたが、夏場の体調管理もあり短時間で実施。



15:40 海とのつながりシンポジウム

④周防大島町の観光協会江良事務局長、地域で子ども達や先生向けにキャリアアドバイザーとして活動の大野代表、移民資料館のカルチュラルアドバイザー西田さん3名で地元再発見、自分の夢を語ろうをテーマに発言。全員にペーパーを手交し、ワークショップ形式で進行。



16:45 周防大島ステージ

⑤前段で学んだ海を渡った移民の歴史、この地域に何故フラチームが多いのかを説明いただき、家族フラ

チーム演舞他。



17:30 海の恵みプログラム

⑥大島高校の生徒、先生も屋台出品協力、地域の料理屋さんにも出品を依頼、加えて地元の海食材をパネルにして紹介。

■恵みプログラム提供内容（パネル原稿）

●糰汰味噌と茶粥

山口県の周防大島で古くから親しまれている郷土料理、『茶粥（ちやがゆ）』と『糰汰（じんだ）味噌』。どちらもシンプルながら飽きのこない、島のエッセンスがぎゅっと詰まった料理です。

メバル料理の定番といえば煮付けですが、周防大島に伝わる昔ながらの郷土料理「糰汰味噌」をご紹介します。素焼きしたメバルのほぐし身と麦味噌をスリゴギで合わせ、酢や塩などを使って味を調えると「糰汰味噌」の出来上がり。

昔は獲れた魚を無駄にしないための保存食として、現在では冷蔵技術の向上や調理に手間がかかる等、今日では家庭で作られることは少なくなりました。

●鰯のマルゲリータ

周防大島は鰯漁がとっても盛んです。

なんと山口県の漁獲高の4割が周防大島産です。

サンシャインサザンセットは、捕れたての鰯を、みなさんが大好きなピッツアのトッピングしにしてみました。

●タッチーの梅天(周防大島高校地域創生課)

タッチウオは全身にうろこがなく、銀箔のような艶やかな光沢があり細長い体型が、刀や剣に似ていることから太刀魚（タッチウオ）となった説、また海の中で頭を上にして体をくねらせながら泳いでいるから立ち魚

(タチウオ) となった説があります。

山口県では瀬戸内海東部を主な漁場とし、主に曳き縄釣漁業・底曳き網漁業で漁獲されますが、県内におけるタチウオ漁獲量の約6割を占めているのが周防大島です。

曳き縄釣り漁業で1尾づつ丁寧に漁獲されたタチウオを、山口県では「周防瀬戸のタチウオ」と命名しブランド化されていますが、このたび周防大島では更なるブランド化ならびに新しい名物料理の開発に取り組んでいきます。



●流しそうめん（あかもくの出汁）

アカモクとは日本の沿岸に広く生息しています。雌雄の株があって、受精した後は流れ藻となって魚の産卵場となったり、浜に打ち上げられます。

東日本などはワカメやヒジキなどのように普通に食用とされてきましたが、瀬戸内海ではほとんど注目されていませんでした。

ところがとても美味しいことや、ネバネバ成分にとっても豊富な栄養分が含まれていると専門家にアドバイスをうけて、実際に食べてみるとホントに美味しいことがわかり、商品化することにしました。

●ポキ丼

周防大島の特産、地魚を使ったハワイの伝統料理。

この地元食材とハワイのポキ丼がドッキング♪なぜハワイなの？そう思われるかもしれませんが。じつは周防大島は『瀬戸内のハワイ』と呼ばれているのです。ハワイ移民を多く輩出したことからハワイ・カウアイ島と姉妹島提携を結んで50年なのです。

