

里海学びの講座④

開催しました！



- 日時 令和元年12月8日（日）10：00～12：00
- 会場 ソルトレイクひけたマーレリッコ（東かがわ市引田）
- 講師 さぬき海の幸応援隊長 西森 夏樹 氏

12月8日（日）、ソルトレイクひけたマーレリッコにて、かがわ里海大学里海プロガイド養成講座（応用）修了生であり、“さぬき海の幸応援隊長”としても活躍されている 西森 夏樹 氏 を講師に迎え、「里海学びの講座④」を開催しました。

「さぬき「海の幸」まるわかり講座」と題し、「瀬戸内海の特徴」、「香川県で獲れる海の幸と漁法」、「ハマチ養殖の歴史とハマチ三兄弟」についてお話いただきました。季節ごとに「春：サワラ」、「夏：マナガツオ、イリコ、マダコ」、「秋：チヌ」、「冬：海苔、ハマチ」の海の幸の特徴を詳しく説明いただきました。さらに、会場すぐそばの安戸池で世界初のハマチ養殖が成功するまでの歴史を振り返るなど、わかりやすく、時折り受講者から笑いも起きながら楽しく教えていただきました。



続いて、「かがわお魚一匹食べよう伝道師」でもある株式会社ソルトレイクひけたの所長 六車 庄一 氏による「ひけた鰯の解体ショー」が行われました。家庭で大型の魚をさばく時のコツや、力を使わずに切る包丁の使い方、皮の引き方、寿司ネタや刺身など用途ごとの切り方を教えていただきました。普段、4~5kgの大きさの鰯を家庭でさばく機会は少ないようで、受講者は珍しそうに魚を手にしてみたり、あっという間に刺身になる見事な包丁さばきの過程を目のあたりにし、驚いていました。解体ショーの後は、さばいた“ひけた鰯”をみんなで試食しました。



講座終了後、希望者で安戸池のイケスを見学し、イケスの中で泳ぐハマチへのエサやり体験をしました。



受講者からは、「瀬戸内の春夏秋冬の代表的な魚など、知ってるようで知らなかった話が聞けて良かった。」、「魚のさばき方を改めて受講する機会がなかったので為になりました。」等の声が上がりました。