

## 第23回かがわ型グリーン・ツーリズム体験モデル企画 「男木島でゆったり時間を楽しむ～海藻を拾って寒天作りとマイ箸作り体験」 が開催されました。

かがわグリーン・ツーリズム推進協議会の主催により、標記モデル企画が平成29年8月5日(土)高松市男木島のドリマの上で開催され、19名の方に参加いただきました。



男木島のドリマの上の小林さん、森下さんは男木島が好きで、男木島の良さをたくさんの方に知ってほしいという想いでこの企画を計画しました。

まず、最初にドリマの上の小林さんの指導で、寒天を作りました。寒天は男木島でとれた天草を使い、参加者が各自で持ち寄った食材でオリジナル寒天を作るというものです。自宅で作る寒天とは違い、天草だと3回も煮出した液で寒天が作れるということを知り、自宅でも作ってみたいと、今回使った天草を持ち帰る参加者もいました。

天草を煮出して冷やす1時間程度の時間を利用して、マイ箸づくりを体験しました。箸作りの指導は森下さんで、竹と自然木の2種類の箸から好きな方を選んでもらい、カッターで形を整え、最後はサンドペーパーで磨くというものでした。カッターを使う際の注意事項や、実際に使用する際にはカビがはえないように使用方法の話があり、カッターをあまり使用したことがない参加者は四苦八苦していましたが、全員が思い思いの箸を完成させることができました。



薬草料理



昼食は、ドリマの上の小林さんから食材や効能、地域の郷土料理についてのお話を聞きながら薬草料理を食べました。自然農法で育てた食材には生命力があり、こだわって作っているという話に参加者は熱心に耳を傾け、美味しいという声がかかる一方、子ども達の中には、初めての食材に対しドキドキしながら口にする光景も見られました。最近では、健康に関心が高い方も多いので、健康志向の特に女性に好まれる多彩なメニューでした。



近場の岩場では、カメの手や海藻、貝を探して、それぞれが好きなところを探索し、観察したり、採ったりしました。子ども達には大変好評で、もっとやりたいという意見が多く、海に入りたいたいという声も聞かれました。

海から帰ってからは、自分たちで作った冷えたオリジナル寒天を食べました。各班で味見をしながら、美味しいという声があがったり、マンゴーをいれた参加者は固まらずに(酵素が原因らしい)スープのようにすすったりと、失敗もありましたが、楽しそうに交流しました。

今回の体験が、今後の農業・農村の理解と新たな体験へのきっかけ作りになることを期待しています。