

松島湾・浦戸寒風沢の海の幸で体験学習

## タッチプール Touch Pool!

～松島湾のおさかなとのふれあい体験学習のしおり～



タッチプールでは、松島湾・浦戸寒風沢の豊かな幸を、生きたまま直に触れることができます。普段は見たり触ったりできない魚たちの不思議さを感じる感動体験が得られます。

漁師の解説の元、自然の営みと恵みについて学ぶと共に、海をめぐる食や暮らしの在り方についても理解を深めていきます。

運営：松島湾・浦戸寒風沢 悦芳丸（えほうまる）

### 【タッチプールのレギュラーメンバーたち】

タッチプールには様々な魚介類が一堂に会して、みなさんとのふれあいを待っています。

主なレギュラーメンバーを紹介します。



タコ

- 大人気の1人。様々な種類おり見応えあります。墨を吐き出すことも。
- 頭のさわり心地、吸盤の吸い付き具合がとても気持ちいいです。



ナマコ

- 海のお掃除屋さん。海底の砂を食べてきれいにしてくれます。
- 独特の感触のさわり心地をお楽しみください。



カニ

- 死んだ魚を食べてきれいにします。触れないものも居るので注意。
- 横歩きだけでなく、縦歩きのカニもいるよ。



シヤコ

- タッチ不可（触れない）。パンチされるので注意が必要。
- 茹でたら高級品の食材です。



ヒラメ

- 触ること不可の魚。鋭い歯がある大きな口で小魚を丸呑み。
- 食材としても近年、高級魚となっています。



ハモ（アナゴ）

- 松島湾では、アナゴのことを「ハモ」といいます。
- アナゴ丼にするとおいしい。



### ヒトデ

- 海のお掃除屋さん、何でも食べる。
- プール内の目の前の他の生きものにしがみつくと姿も見所です。



### ツブ

- おいしい、寿司屋でも人気の食材です。
- ただし食べれない部位があり、注意が必要。解説を聞いてね



### ヤドカリ

- いろんな貝を宿にして暮らしています。
- どんな貝を背負っているかな、注目してみましょう。



### ウニ

- 超高級食材。とげには毒もあるから注意。
- 触れるけど、優しく触って。

上記の他、季節ごとにとれる以下の生きものたちが登場予定です。

- 春 (3~5月頃)：シラウオ、シャコ (春)、ワタリガニ (春)
- 夏 (6~8月頃)：コチ、ハモ、カレイ、ヒラメ
- 秋 (9~11月頃)：タコ、シャコ (秋)、ワタリガニ (秋)
- 冬 (12~2月頃)：ナマコ、カキ、タラ、ワカメ



### ■さわる時の注意点

タッチプールに登場するのは自然そのままの魚介類。観るだけで、おさわ NG のものもいます。刺されたり (コチなど)、噛まれたり (フグなど)、挟まれたり (カニなど)、パンチ (シャコエビなど) されたり等の危険も。詳しくは、当日のラインナップに応じて漁師が教えますので、よく聞いてくださいね。

### ■出前 (出張) 実施について

出前 (出張) 活動もできます。これまでの実績 (予定含む) は次の通り。

- 浦戸諸島内野々島 (塩竈市からの委託事業)
- 塩竈市仲卸市場 (民間事業者からの依頼事業)
- 多賀城高校 (教育機関からの依頼事業)

要望に応じて様々なカスタマイズも検討できます。お気軽にご相談ください。

### 【地域と運営者の紹介】

#### ■松島湾・浦戸寒風沢について

松島湾の浦戸諸島の有人4島の中で最も大きな島。主な産業は漁業で、特に牡蠣は全国でも有数の産地で、秋になると生牡蠣の水揚げ・出荷が盛ん。島の奥に進むと広大な農地があり、田園風景も見られる歴史と伝統ある美しい島です。

#### ■漁師 悦芳丸 (えほうまる) について

タッチプールは、漁師悦芳丸が取組んでいる教育・学習事業です。2020年3月寒風沢島に移住、3年の漁師修行を経て、2023年3月漁師として独立。島の海、人、生き物に魅せられて、当内外の老若男女と共に、この素晴らしい島を次世代へ残し世界に広める漁業活動を展開しています。



漁に出かける悦芳丸漁師の鎌田雄大と学生ファン達

#### ■連携団体・活動について

松島湾の自然から学ぶ取組を行う当たって、行政や専門・教育研究機関、民間事業者、ボランティア団体・活動等との連携をしています。以下の組織・団体です。

塩竈市浦戸振興課、浦戸地域教育研究所 (大正大学地域創生学部福島・出川研究室)、寒風沢なりわい研究所、NPO 法人里の自然文化共育研究所、寒風沢農園

#### 【お問い合わせ・連絡先】 鎌田雄大 (悦芳丸 漁師)

TEL : 090-8618-4717 E-Mail : tuna.torobincho@gmail.com