

塩蔵わかめの加工体験

動機

隠岐の特産品は？



塩蔵わかめ



興味を持った

塩蔵わかめとは

①生の**ワカメ**に近い食感

②栄養成分が**たくさん**！



塩蔵わかめの栄養成分

- ▶ ミネラル分→カルシウム、マグネシウム
- ▶ 豊富な食物繊維
- ▶ ビタミン
- ▶ フコイダン（免疫力アップ、肝機能の改善、抗菌作用、がん予防効果）

津戸でわかめの収穫が行われている

塩蔵わかめに加工

製品にして10t～12t（1年）

出荷：魚の屋（大田市）、地元

現実の姿

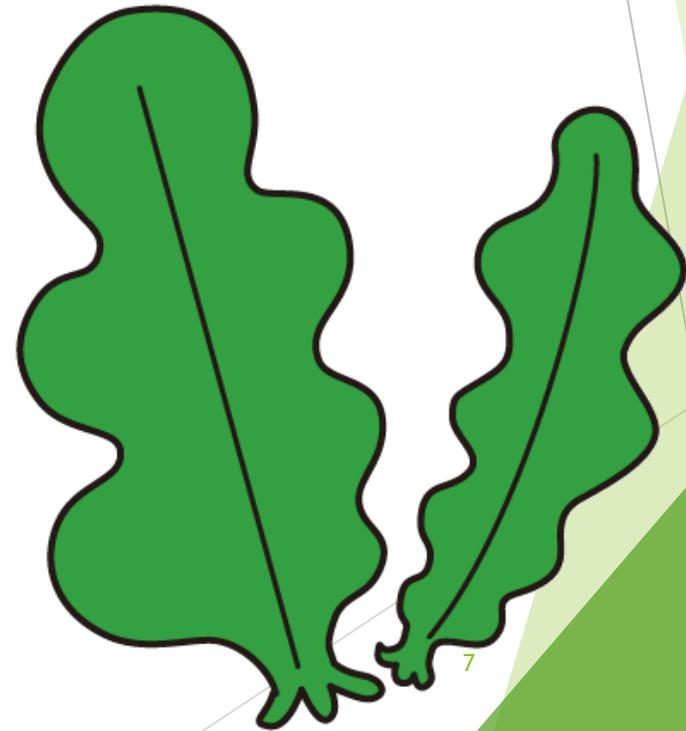
- ・ 生産規模が小さい
- ・ 現在：収穫 90代1人

加工 70～90代6人



課題

塩蔵わかめに関わる人が
少ない



理想の姿

塩蔵わかめの生産規模を拡大

村上さん

後継者を育てるのは大変重要と考えている。わかめだけでなく漁師として、働くのも悪くない。

課題解決策

塩蔵わかめに関わる人を増やし、
生産規模拡大

体験事業をする

私たちが考える体験事業

①都万の保育所・小学校の子供たちが
わかめを加工する過程を体験

②わかめを使って調理実習



わかめに興味を持つきっかけになる！

私たちが考えたスケジュール

9 : 00 集合・説明 11 : 00 調理実習

9 : 30 加工体験開始 12 : 00 食事

10 : 30 加工体験終了 12 : 30 片づけ

13 : 00 解散 ¹¹

①加工体験

時期：4月～5月

陸の作業のみ体験可能

②調理実習

とったわかめを使って、
都万の子供たちと調理

おにぎり、みそ汁など



中海ゴズ釣り

目的：興味をもってもらう、未来の環境を考える



<https://blog.canpan.info/shizensaisei/archive/265>

まとめ

体験をして興味をもってもらうことで、後継者問題の解決につながる