



現役の海女さんのお話に興味深々の受講生たち



輪入港でサザエ漁について学びました



古民家で講義

囲炉裏を囲んで昼食



岩車の講義



カキ養殖棚の見学



カキむき体験



実習ならではの！新鮮ごはん



定置網でとれたてのイカをお刺身で



カキごはん

輪島海美味工房さん
ご提供の里海ごはん

シーフードカレー@ポーレポーレ



輪入港の海苔採り場で、絶景に感動

2日目 プログラム

◆輪島の海女漁

現役海女お二人から、「輪島の海女漁」と題して、海女漁の歴史と現状、独自の資源管理などお話をいただきました。気さくなお二人に、たくさんの質問が出て、盛り上がりました。

講師： 県漁協女性部海士町支部 早瀬千春 氏

◆輪入港の今むかし

3世帯が暮らす輪入地区で「民宿漁火」を営む下さんの案内で、輪入港周辺を散策。美しい景観、海との共生、四季折々の暮らしなど多くを体感しました。

講師： 民宿漁火 下 孫一 氏

◆水産物の加工と情報発信

地元産の水産物にこだわった加工・販売に取り組む実践者としての、苦労話を含め生の声を聞きました。昼食は、新木さんの加工グループ「輪島海美味工房」にご用意いただきました。

講師： 県漁協女性部輪島支部 新木順子 氏

◆穴水湾・岩車でのカキ養殖

1. 講義「穴水湾・岩車における里海を利用した暮らし」

岩車地区の土地の特徴、歴史的な産業の変遷などをわかりやすくまとめて講義いただきました。

講師： 金沢大学 堀内美緒 研究員

2. カキ養殖の見学とカキむき体験

カキ養殖棚を間近で見学。水産課の田中さんにわかりやすく解説いただき、目からウロコでした。その後、奥さんを先生にカキの殻むき体験と試食をさせていただきました。

講師： カキ養殖家 河端勝男 氏

解説： 石川県水産課 田中正隆 氏