

第 20 回瀬戸内エコツアー
～夏の思い出たっぷり 大久野島の自然を満喫～

実施日時：平成 25 年 8 月 18 日（日） 9：00～16：30

場 所：広島県竹原市忠海町（大久野島）

講 師：金山 芳之 氏・平田 攻 氏（環境カウンセラー）

呼坂 達夫 氏（広島県環境アドバイザー）

北野 孝幸 氏・北野 和子 氏・香川 千恵 氏・長田 澄子 氏・若宮 桂子 氏（植物・海岸生物指導者）

参 加 者：46 名（募集定員 40 名）

天 候：快晴

内 容：忠海港を出港し、ひょうたん島や多々良大橋周辺をクルージングしながら大久野島に着港。キャンプ場にて、ところてんの原料であるテングサからところてん作りを行った。午後からは大久野島東海岸の磯で生き物観察を行った。広島県が選定した指標生物を中心に観察をしたところ、91.2 点（大変きれいな海）という結果となり、多様な生物相やきれいな水質を参加者みんなで確認した。

【実施風景】



開会式

環境省の自然保護官より開会の挨拶。
くれぐれも怪我や熱中症にならないよう
注意して、今日一日楽しんでくださいね。



クルージング

瀬戸内海の自然や島について解説を聞き
ながら、ひょうたん島や多々良大橋周辺
をクルージングしました。



多々良大橋

しまなみ海道に架かる尾道から数えて4番目の橋です。斜張橋（しゃちょうきょう）の中では世界第2位の長さを誇ります。



ところてん作り

大久野島キャンプ場でところてん作りに挑戦！
皆さん、ところてんが何からできているか知っていますか？



テングサ（褐藻）

答えは寒天などに使われる海藻と同じテングサです。
左が実際の色のテングサ、右は何度も洗って干して下準備をしたテングサです。



まずは洗ったテングサを水に入れて20～30分煮出します。（大さじ1～2杯の酢を入れると繊維がより分解されやすくなります。）



さらして漉してバットに流します。
表面の泡を丁寧にとってあとは冷蔵庫で
冷やすだけ！
試食は午後のお楽しみです。



東海岸へ

ところてんが固まるのを待つ間、海へ。
子どもたちが食い入るように見ているの
は…？



スナガニ

きれいな砂浜に生息するスナガニ。
みんな、逃げ足の早さに驚いていました。



磯の生き物観察

スタッフを入れると 60 名近い人が磯で
観察をしました。



観察できた生き物

生物) ケガキ・アオガイ・クロフジツボ・カメノテ・マツバガイ・ヨメガカサ・ヒザラガイ・サザエ・ヒメイガイ・ミズヒキゴカイ・イソガニ・ヒライソガニ・カクベンケイガニ・マヒトデ・クモヒトデ・ムギガイ・イシダタミ・クボガイ・コシダカガンガラ

海藻) イロロ・イシゲ・ウミトラノオ・ヒジキ・アヤニシキ・アカモク etc



磯観察の解説とまとめ

皆で集めた生物を紹介しました。
広島県の指標生物を確認したところ、20種中 16 種が確認され、91.2 点（大変きれいな海）であることが分かりました。



ところてん試食

磯観察の後は午前中に作ったところてんの試食です。1 人 1 人てんつきも行いました。



ところてん

この辺りでお馴染みの食べ方、ポン酢・カラシ・ネギ・ゴマでいただきました。手作りのところてんは美味！きなこ・黒蜜をかけて甘味としても美味しくいただけます。



閉会式

暑い一日でしたが、大久野島を満喫していただけたのではないのでしょうか？また大久野島の海に、山に遊びにきてくださいね！