川と海のビジターセンター季刊誌

VISI

ヴィズィ

令和元年7月1日発行

第10号

南三陸・海のビジターセンター
宮城県本吉郡南三陸町戸倉字坂本21－1
TEL&FAX 0226－25－7622
石巻・川のビジターセンター
宮城県石巻市北上町十三浜字東田1
TEL&FAX 0225－24－6506
メール center@kawatouminovisitorcenter.jp

ミツバチどこへ!?

2019年6月15日(土)「人と生き物にやさしい畑づくり勉強会」開催。講師は、(株)えか自然農場の小野内裕治社長。この勉強会では、ミツバチが消えたことや畑の栄養のこと、えか自然農場の取り組みについてなどのお話をおききしました。

場所 石巻・川のビジターセンター

北半球から1/4のハチが消えた…

2016年末、アメリカ・ヨーロッパでミツバチがいなくなった!?
死滅したのは女王バチと働き虫、大量のハチミツ。
働きバチはいなくなったのだろう。
↳ミツバチのおかげで植物が受粉し実をつけるのに、ミツバチがいなくなったら植物が育たず、そして人間もいなくなる…
↳科学者が原因を追究!!
ハチミツのサンプルを調査したところ
ネオニコチノイド系農薬
が含まれていた。
ミツバチだけでなく赤とんぼの激減の理由のひとつとも言われている。

参加者の方々の声

- 有機野菜の安心感、おいしさを感じることができました。
- にんじんの試食甘くておいしかったです。 などなど

いたー!!

2019年5月19日(日)「坂本海岸deクリーンビーチと磯観察!」開催。おだやかな海とたくさんの生きもの。そばにはたくさんのごみが…。

場所 南三陸・海のビジターセンター裏 坂本海岸

毎月第3土日は、おそうじDay!詳しくは、チェックしてね〜〜!!

エビ・カニ・ヤドカリ ハゼ・海藻

ミノウミウシいたーッ

イトマキヒトデいたー!!

チシオウミウシいた!!

ごみがいっぱい…

お魚さんいらっしゃーい

第1回は、アイナメさん

スズキ目カジカ亜目アイナメ科アイナメ属

宮城県での呼び名は、ネウやネユ

関西地方は、アブラメ。
北海道、青森は、アブラコ。

身は淡白。クセがない。

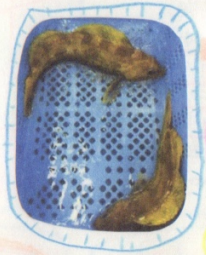
刺身はすぐに食べるより2、3日寝かせて食べた方が身がモチッとして旨味が出る。

皮を引かずに炙りにしても最高。炙りポイント!串打ちすると身が丸まらない。

照り焼き、唐揚げ、刺身でなんでも美味しい。

エゾネジモク(ホンダワラ)に卵を産むことがあるよ。

秋から冬が産卵期。
産卵期にはオスが婚姻色、金色になる。



魚屋さん曰く一番美味しいのは夏場。脂が乗ってくる!!

養殖に高値で取引きされる。

VISIとは?

この「VISI(ヴィズィ)」は、
三陸復興国立公園南三陸・海のビジターセンターと
2018年4月にオープンした石巻・川のビジターセンターの
季刊誌です。

ぜひ、あそびにきてください

この2つのビジターセンターでは、
国立公園についての情報発信や
森・里・川・海のつながりを体験できる、
プログラムの企画などを行っています。

開館時間 9:30〜16:30 (両センター同じ)
休館日 火曜日(春休み・夏休み中の火曜日は、開館しております。)
入館料 無料 ★年末年始は、12月29日〜1月3日休館

ホームページでもイベント情報などを更新しております。インターネット環境がある方は、「海のビジターセンター」または「川のビジターセンター」で検索かURLをご覧下さい。

南三陸・海のビジターセンター http://kawatouminovisitorcenter.jp/umi/
石巻・川のビジターセンター http://kawatouminovisitorcenter.jp/kawa/

編集長 オリーブでした
スタッフ(富山)☺

企画イベント 今後の予定

ホームページやチラシ、Facebookなどで詳しい内容をご確認ください!!

申込要

8/18(日) 土地引網de鮮魚水族館

8/25(日) ニュースポーツ!アレティメット体験会 in白浜ビーチパークデイ

9/7(土) 鹿とセミナー 獲るしかないの? みんなで考えよう などなど

ピースのほんまかいな！

宮城県で養殖直がいさかとな銀鮭(ギンザケ)、エサかコントロールされて寄生虫がつかず、お刺し身で食べられてとってもおいしいのだが、魚をより おいし食べるためには、締め方が勝負というのは ご存知ナンラウか。そう、脳ひとぎ逆け写固めで締め……ウソです。ホントは暴れさせないで締める。活けじめ、神経締めをするかがポイント。運動神経である延髄(えんずい)を一気にとるのである。暴れまわると エネルギーを使ってしまうことで旨味成分のイノシン酸、乳酸が分解され、また、アデノシン三リン酸も消費されて、イノシン酸ができる量も少なくなり、鮮度も早く落ちていくのだ。魚を選ぶとき どう締められたのかにも注目してみよう!!

ピース

新しいスタッフの紹介です！

どんべえ　わたなべ　かな　渡邊佳菜

生まれも育ちも南三陸！いつどこに現れるか分からない、レアキャラです。よろしくお願いします。

どんべえ

うーめんハンバーグのつくり方

るーしーのるー

材料

うーめん　たまご　チーズ
ひき肉　塩　油
玉ねぎ　こしょう　ケチャップ など

作り方

1. ハンバーグの タネをつくり、そこに うーめんを手で細かにくだいて混ぜ丸く成形する
2. フライパンに油をしき、1を焼く
3. お好みでチーズをのせてできあがり

春キャンプで子どもたちが考案し、人気NO1だったメニューです。やさしい味なので、味付けのアレンジもオススメです。

るーしー

ついに魚が釣れた！

ほのかのほ

前回は釣れたけどなまこだったという残念な結果でしたが今回はなんと!? 魚を釣ることができました！一緒に行った人の助けもありましたが ドンコとメバル1匹ずつ釣ることができました！やっぱり釣れるとうれしいです…(笑)。ドンコはみそ汁でメバルは煮つけにしておいしくいただきました！しかけやエサによって釣れる魚がちがってくるのでいろんな魚(食べれる魚)釣りたいです

ほのかのほ

ちえちゃんのあるあるつぶやき

桃色台所グッズの紹介

とにかくピンクが好きなのです。

サンシェード(車のフロント用)測って買ったはずなのに全然サイズが合わないの…？

ちえちゃん

野鳥には胃が2つ!!

鳥を撮る

まず食道の途中にある器官「そ嚢」に食べ物を貯めておく。それから1つ目の胃「腺胃」に運ばれて消化開始！そして2つ目の胃、強い筋肉でできた「筋胃」に運ばれる。「筋胃」の内壁はすり金のようなひだがあり、貝などの堅いものを細かくする。筋胃は「砂嚢」「砂肝」ともよばれる。スーパーではこれを「砂肝」…

えっと、砂肝って、

胃だったんだー!!

鳥には人間みたいに歯がないのでほぼ丸飲み！

おりーぶ

耳にタコ「ごみ捨てないで!!」そんなのわかってるー!!

ごみの人生いろいろ

ポイッ

高いところから時間をかけて下へ下へと向かう。

風に乗ったり

川に流れてどんぶらこ

陽気な動物が運ぶかも

細かくなったゴミが人間の口に入ったり

海中には、岩などに引っかかってしまってとれなくなった漁網がそのままになっていることがある。その網は、「ゴーストネット(ゴーストフィッシング)」と呼ばれることがある。そう、このままだと船のスクリューに巻き込まれたり魚やウミガメが引っかかってしまったりする。

バラバラ

バラバラになってこなごなになって目にもみえない小さなごみになって山にも海にも散っていく。

動物の口に入ったり

魚の口に入ってその魚を人間が食べたり

運営・管理関係者紹介

環境省東北地方環境事務所

石巻自然保護官事務所 自然保護官補佐(2017年度から) 晴山 功(はれやまいさお)

「はれやま」です。ピークハントは気持ち良いので山は好きです。渓流釣りは楽しいので、川は好きです。泳げないので、海は苦手です。

じゃ、どうすれば…

いろいろ工夫してちょっとごみのこと考えてみますペ

1907年にプラスチックがつくり出されてからプラスチックは、ず――――――っと、地球の中にたまっているのです。ずっとです。

・ごみを拾う！

・ごみはごみ箱に捨てる！

・ごみを減らす！どれかひとつでもできるだけやってみよーう！

- ペットボトル → 水筒
- 割りばし → マイはし
- ビニール袋 → 布バック、ダンボール
- 「ストロー使いません」
- 「お手拭き」不織布でプラスチックの場合あり、使わない
- 過剰包装を避ける

減らす Reduce リデュース　再利用 Reuse リユース　リサイクル Recycle リサイクル　断る Refuse リフューズ

南三陸・海のビジターセンター 石巻・川のビジターセンターの「おそうじDay!(海岸園庭のごみ拾い)」に参加するのもいいね！HPなどでイベント情報チェックしてください!!

色んな色のプラスチックでアート作品をつくるのもいいかも！