VISI ヴィズィ

川と海のビジターセンター季刊誌

平成31年1月1日発行

第8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

釣ったどー!!

企画 川のビジターセンター

2018年10月28日(日)「釣りプログラムin小室」開催。天気もよく、いろいろな種類の魚を釣ることができました。

天気は晴れ

青い空に青い海

なにが釣れるかなー!!

↓↓↓

ソムウグツハゼ

マコガレイ

アイナメ などなど

マハゼ

いろんな種類の魚を釣ることができました!

釣りの達人に教えて頂きました!

エサの青イソメを針につけるときは「必ず!!気持ち悪い」と言っていた人もしばらくすると慣れていました!

好評でしたので、また釣りができる機会を考えたいと思います!

ありがとうございます 満員御礼

初心者の方も経験者の方も一緒に参加!!

カウンターによる 来館人数 ありがとうございます!!

2018年 1月～11月	南三陸 海のビジターセンター	10,905人
2018年 オープン4月～11月	石巻 川のビジターセンター	9,417人

砂時計って作ることできるの!?

企画 川のビジターセンター

2018年11月25日(日)「砂時計作り」開催。

砂は川のビジターセンター敷地内の砂を使いました。

こちらも満員御礼 ありがとうございます

親子で参加された方が多く、子どもより保護者の方のほうがこだわって作っていたグループもありました。

始めに白い砂と黒い砂の違いなどについて、簡単なお勉強をしました。

白い砂は、サンゴが死がいとなって流れついたりサンゴを食べる魚のフンが砂になったものが多いそうです。

黒い砂は、火山の溶岩からできた砂であることが多いそうです。

完成したあとは、砂時計をどういろいろに使うか考えていました。

時間が短い → かくれんぼで使えるかも!?

時間が長い → カップラーメン!?

最後はみんなで時間のくらべっこ

砂の落ちる隙間を狭くするか広くするかで時間がかわる!!

アンケートの声

- おうちでも親子共々とてもたのしめた
- 砂の色と強度が違ったものになった
- 作ってみたい
- つくるのはむずかしかった
- さらさらな砂がきれいだった!

こそろにやってます

竹島 椿島

朝9時と夕、10分程度、海のビジターセンター周辺でこそろに野鳥観察。

2018年11月30日～12月17日のうちの13日間こんな鳥がいました!

- イソヒヨドリ
- ウミウ
- ウミネコ
- オオセグロカモメ
- オオバン
- カルガモ
- カワラヒワ
- カンムリカイツブリ
- クロガモ
- コクガン
- スズガモ
- セグロセキレイ
- トビ
- ハクセキレイ
- ハシブトガラス
- ハジロカイツブリ
- ヒドリガモ
- ヒヨドリ
- ホオジロ
- ミミカイツブリ

カワウとの区別が難しいです

最近はだんだん岸の近くにいます

しかしーいろんな鳥さんがいますねー

センター長 新年のごあいさつ

あけましておめでとうございます。旧年中はみなさまより川と海のビジターセンターにひいきにならぬご愛顧をいただきました。おかげさまで、石巻・川のビジターセンターも4月にオープンさせることができ、南三陸・海のビジターセンターとともに、多くの来訪をいただいて、1年を過ごすことができました。ほんとうにありがとうございました。

通年に企画するイベントも定員割は少ないものの、満員をいただくことも多くなり、活動が徐々に知ってもらえているのだと、よろこばしく感じています。

さて2019年の、ビジターセンターですが、施設単独での動きだけだなく、地域とより連携した面での動きづくりに力を注ぎたいなぁと考えています。フィールドミュージアムエリアの石巻北上では、白浜海水浴場が本格オープンし、地域住民事業もあゆめられる。南三陸・戸倉では、神割崎キャンプ場の利用者数がのびており、漁業体験にも多くの関心あゆみをいただいていると聞きます。地域の各要素をつないで、このエリアを「遊び方が学びにかわる場所」ネイチャーパークとしてプロデュースしていくことができたらなと思っています。

本年もどうぞよろしくお願いいたします。

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。

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」で検索か下記URLをご覧ください☆

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/

企画イベント 今後の予定

- 2月? 野鳥セミナー
- 1月? 海辺のセミナー
- 2月? ピザ作り
- チクチク刺繍 2月
- ハイキング 2月
- などなど

企画中です!

決まりましたらホームページやチラシに載せますのでチェックしてくださいねー!

アイディアもおまちしています!

編集 オリーブ(スタッフでした 館員)

ぼたんの植物記

スタッフ（ぼたん）

オオバンのあし

コクガンとよく一緒にみかける
オオバン。実は変わった足の持ち主です。
カモの足には水かきがありますが、
オオバンの足にはうちわのような
弁膜（べんまく）があってこれを
弁足（べんそく）と言います。
オオバンの他の仲間は弁膜
が発達していなくて、オオバン
は特に水辺に適応して
いるんだとか。すごいぞ、オオバン！
余談：弁足は植物のニシキギに似てます。

るーしーのるー

スタッフ（上田）

カンガルートーストの作り方

今回は番外編。
冬でもおいしいキャンプめしの
ホットサンドをご紹介です。

材料

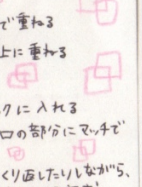
- 食パン 8枚切り 2枚
- ハムとろけるチーズ 1枚ずつ
- 牛乳パック（ひらいていないもの）1本
- マッチ、アルミホイル
- マヨネーズやケチャップなど好きなもの

作り方

1. 25cm四方にアルミホイルを2枚切る
2. 2枚重ねにしたホイルの上に パン→チーズ→ハム→パン の順で重ねる
3. ←のように、2を半分に切り、①を③の上に重ねる
4. 3を1のホイルで1枚ずつで包む
5. 4を牛乳パックに入れる
6. 牛乳パックの口の部分にマッチで火をつける
7. 火ばさみでひっくり返したりしながら、牛乳パックが火然（ひねる）きたら完成
8. あつあつのうちに召し上がれ～!!

ポイント

※明るい場所や カドなど火を扱える所で作ってね!!
※ウインナーとキャベツ、ツナ、チコレートなど色々な具材で応用できます



ほのかのほ

スタッフ（ほのか）

福島出身

正月はナメタガレイ!?

宮城県のお正月に欠かせない
魚がいるんだとか!?
それが「ナメタガレイ（ババガレイ）」
地元の人に聞いて初めて知りました。
カレイは「家例」と書いて家に伝わるしきたり
という意味につながったり、カレイのメスは子持ち
（卵がある）で「子宝や子孫繁栄」の縁起物
という意味もあるそうです。

正月の料理では
「煮つけ」にして
食べるのが習慣!

新鮮なカレイは焼いても刺身でもおいしい!!

どんぐりのあるある

スタッフ（どんぐり）

ピンクが好きでしょうがない
桃色文房具の紹介
ペン ペン ペン ペン
ペン ペン ペン ペン

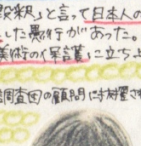
直進するはずが…
前の車の右折に
ついついて行き
いったい私は
どこへ行く…

日本文化の危機にフェロノサが!

「日本画」という言葉は、明治20年代に
公的使用されが始めた。きっかけは、
アメリカのアーネスト・フランシスコ・フェロノサ
という日本美術研究家。
1878年（明治11年）、ハーバード大学
に出された東京大学のお雇い外国人教授を
みて来日。
東京大学で哲学や経済学を教える。
来日後、仏像や浮世絵など日本美術の
美しさに心を奪われ、全国の古寺を
旅したりした。フェロノサは日本人が日本美術を大切にしていないことに
気づく。明治政府が「日本人が考える"芸術"は海外の絵画や彫刻」
1868年の明治維新が発に「廃仏毀釈」と言って日本人の手で仏像や
ご神木、寺院など日本文化を破壊した愚行があった。
フェロノサは強い衝撃を受け、日本美術の保護に立ち上がり、数々の
文化財を破壊から守った。
やがて明治政府から関西古社寺調査団の顧問に任命された
フェロノサの調査が基となり、
1897年（明治30年）
古社寺保存法（現在の文化財保護法）
が制定された。
1908年（明治41年）、ロンドンで
フェロノサは55歳の時死亡。
遺骨は、受洗した滋賀県大津市
にある三井寺の法明院に移送され
現在も納められている。

オリーブの画廊

スタッフ（はたなか）



自然の魅力にとりつかれたい
そりたくなる

日本文化、あぶなかった～～～!

ビジターセンター寄ってみっか!!

こうさこ

東北の国立公園にある環境省直轄のビジターセンターをご紹介します!

青森
- 十和田ビジターセンター
- 種差海岸インフォメーションセンター

秋田
- 八幡平ビジターセンター

岩手
- 網張ビジターセンター
- 浄土ヶ浜ビジターセンター
- 碁石海岸インフォメーションセンター

宮城
- 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

山形
- 月山ビジターセンター

福島
- 浄土平ビジターセンター
- 裏磐梯ビジターセンター

他、環境省直轄の世界遺産センター・野生生物保護センター

青森
- 白神山地世界遺産センター「西目屋館」

秋田
- 白神山地世界遺産センター「藤里館」
- 森吉山野生鳥獣センター

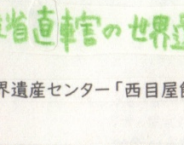
山形
- 猛禽類保護センター 鳥海イヌワシみらい館

ぜひお立ち寄りください♥
※お立ち寄りの際は、休館日などを
ホームページや電話などで確認の上、お立ち寄り
頂くことをおすすめします。

スタッフコーナー

ピーのほんまかいな!

センター長（ピー）



みなさんは、ツナ缶の生産量を
サバ缶が抜いたということを
ご存知ですか。
でもサバ缶が品薄になっていて、製造者がいろいろ
悪の噂をあげたことをご存知ですか。そして、ここ
なぜ、世相を反映し、象徴ある「食」として発表される今年の
年が「鯖」となったことを知っているでしょうか。それぐらい今
サバがききている。一般のイメージ、普通の食事で食べるサバ、塩焼き
や、サバなどであたりまえのように食べる大衆魚。しかしサバの
もつ成分の人の健康におよぼす力はすごいのだ。脂ののったサバは
とても おいしいが、脂肪には悪い脂肪と良い脂肪がある。
EPA（エイコサペンタエン酸）や、脳細胞に欠かせないDHA（ドコサヘキサエン
酸）が豊富に含まれており、DHAは青魚の中ではイワシやサンマよりも
多い。全国でも有名な関サバや金華サバをはじめとして、さまざまな生産
地域でご当地ブランドサバがプロモートされている。みなさんも「サバ
塩焼き定食、ひもつれね」などとうきょうな食べているサバの味、ちょっと気にして
食べてみればいかがでしょうか。今回はウソもありませんでしたホントです。

新しいスタッフの紹介です!

ジャニス（仮） 佐藤麻南（さとうあさみ）

大学院で鯨歯工芸の研究をしてます。
週1回事務をしながら
ビジターセンターのお仕事を
勉強中です!

主に川のビジターセンターにいます!

ビジターセンタースタッフによる思いのコーナー