川と海のビジターセンター季刊誌 増刊号

## 類色じゃないけど サンサンは

### Vol.

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

えか自然農場さんの取り組みを学ぶ

影響もあります。そのような農業に疑問を持ち「地球が喜び、人々の役

しかし強い毒性の為、土壌汚染や動植物への影響、もちろん人体への悪 は農薬や化学肥料が使われており、日本は世界第3位の農薬国です。 効率的な栽培や作業の省力化などのメリットから日本の9割の農作物に 方の勉強会を行いました。

の小野内裕治社長にお越しいただき人にも生き物にもやさしい畑の作り 有機栽培や障害者雇用の取り組みの可能性について、(株)えか自然農場

に立つ社会貢献事業を行います」を目的として千葉県流山市に、えかオ

肥料を一切使わずに野菜を栽培しています。

ガニック農場をオープンしました。2005年に開設以来、

農薬、

メール center@kawatouminovisitorcenter.jp

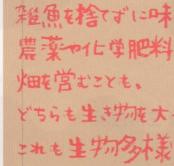
や養殖の方法を学んだり、捌きたてのギンザケを調理 けど、ギンザケ編」として南三陸が養殖発祥の地であ るギンザケをテーマとして開催いたしました。講師は 毎回大好評の雑魚食堂ですが、今回は「雑魚じゃない (株)山内鮮魚店の山内淳平さんにお越し頂き、生態 して食べました。

の脂の乗ったしっとりとした食感が楽しめる一品を参 チーズの風味香るカリッとした食感とレアなギンザケ リーブオイルで表面だけを素早く焼き揚げれば完成! るギンザケを粉チーズを混ぜたパン粉で薄く包み、オ 加者は楽しみながら作っていました。 レシピは「ギンザケのレアカツ」。刺身でも食べられ

次回の雑魚食堂もお楽しみに♪ スも簡単レシピで美味しく好評でした。 トマトジンジャーとハニーマスタードの2種類のソー



ザケはエサを管理しているので、アニサキスなどの 産の9割にもなります。そこで養殖されているギン 南三陸町を含む宮城県ののギンザケは養殖は国内生 かけた際は、 です。シーズンは5月から7月ですので、お店で見 活〆や神経〆された新鮮なまま食すことのできるの 寄生虫がいません。その為に冷凍する必要がなく 脂の乗ったギンザケを是非ご賞味くだ



## コンパニオンプランツ

を取得し、大地の恵みをいっぱい受けた有機野菜を栽培しています 「有機」、「オーガニック」などの名称の表示が許される「有機JAS認証 また農薬を使わない健康的な野菜を作るために、さまざまな工夫により 味い野菜が育つだけでなく、土壌を健康的に改善する働きも持つ、地球 豊富に含んだ液肥を混ぜて作る有機性肥料、「えか5」は色艶がよく、美 米ぬかに納豆菌やイースト菌、ビフィズス菌など、天然ミネラル成分を 化学肥料を使わない栽培を行う為に有機性肥料を独自開発しています。

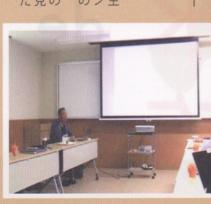
に持つやさしい肥料です。

ども相性が良いです。 シロチョウが卵を産みにくくなり、キャベツは害虫被害を受けずに、健康的に生育 することをいいます。例えばレタスとキャベツを混植すると、レタスの匂いでモン 異なる種類の植物を一緒に植えることにより病害虫を避けたり、収穫量を上げたり します。他にはバジルとトマト、 ラディッシュとニンジン、ネギとホウレンソウな

駆除することができます。ニンニクと唐辛子エキスや、除虫菊パウダーとエタノー 酢酸を500~1500倍程度に薄めたものを畑にまくと、アブラムシなどの病害虫を ルを合わせたものも天然の防虫剤になります 天然防虫・殺虫剤



そうするとことで、 株間は十分にとり、茎葉を切る場合は、切り口が乾くように晴天の日中に行います 周囲に排水溝を作ったり、畝を高くします。 カビの発生や害虫の成育を防ぐことが可能です







講師 株式会社ヤマウチ 山内淳平氏

魚が泳ぐ水族館ではなくって、とったばかり食べることのできるお魚が見つかればラッキ白浜の海にはどんなお魚 生き物がいるかな

て食べて楽しもう

触丸

# 地引き網無紙

K de

[ 場所] 白浜海水浴場

〒986-0201 宮城県石巻市北上町十三浜白浜

[時間] 9:30~14:00

定員 20名(稲井公民館との共同開催。公民館で別途60名の募集があります)

料金 500 円

対象 どなたでも

3年生以下は保護者と参加

持ち物はずうし海水浴向け服装

のみもの タオル 健康保険証

小雨決行 荒天中止

	参加申し込み書			
			性別	生年月日
	お名前			
	※ 小学生のみ	学校名	学年	保護者のお名前
		小学校	年生	
	ご連絡先	電話番号:		
		メールアドレス:		
	ご住所			
	その他	アレルギー等、注意することがあればお書きください。		

### 問い合わせ

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

e-mail center@kawatouminovisitorcenter.jp

HP https://www.facebook.com/marinevisitorcenter/

Facebook http://kawatouminovisitorcenter.jp/umi/info/?page\_id=5