

しじみのことやりまいた IN 川のビジターセンター

参加者の声

ベッコウシジミは中身がしっかりして、シジミ汁のイメージが「汁だけ」ではなく「身もおいしい!」という印象に変わった。

品川先生による
五感で感じる味わい講座でした☆



幅広い年齢層の方々に参加いただき、満員御礼の☆25名様でした。参加いただいたみなさん、品川先生、ありがとうございました。

会場には、品川先生持参の金長1m? **巨大シジミ**登場!!



お味は...?



北上市で有名なベッコウシジミ(ヤマトシジミ)の大きさは約4cm。その大きさに、品川先生もびっくり!!



4月22日(日)しじみの解剖と味わい教室くしじみを通じて知る自然環境を開催しました。講師は、学習院女子大学教授の品川先生にお越し頂きました。指で解剖を行い、目と口の場所がわかったり、北上市十三湖のシジミと十三湖のシジミを見比べました。



ヴィズィ

平成30年7月1日発行

第6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

川と海のビジターセンター季刊誌

たくさんのご来賓の方々に
お越しいました。



みなさまのおかげで、盛り上がりました。ありがとうございました。



海のビジターセンターも川のビジターセンターも
よろしくおねがいします!!

思いました。



北上市川法印神楽保存会

のみなさまによる神楽のご披露がありました。赤ちゃん連れの地元の家族もみこられており、地元の人にとって見逃したくない大切な神楽なのだと思いました。

4月18日(水)石巻・川のビジターセンターで開所式が行われました。2016年にオープンした南三陸・海のビジターセンター同様、国立公園の情報発信やプログラムの企画を行っています。

石巻川のビジターセンター
オープン!!

おふるまいには、とても大きいホタテと食べごたえのあるワカメが!それから...

糸々60cm
(Xスの方約10cmくらい
小さい)

こそろにや、てます

糸々35cm

水田にいたので、
「田の番」をする
というのが、
稲刈りの由来らしい...

カルガモ



しっかり子が「親にくっついて泳いでいるんです!」
子がくっついてる失足夏の親は、母のほうでる。
母親が子育てするんですって!

日中より
夜に
ごはんを
食べて!



海のビジターセンター近くの
明神沼に、
こそろに
親子のカルガモ
が!!



1度に10~12個
産卵するんだって!

バン もいましてよ!



バンは水かきがないけど泳ぐよ!



こそろに
親子で

↑こそろが
父親かな?!

8月9日もイベントが盛りだくさん!!

SUP体験

クリーンビーチ

ホヤセミナー

スノーケリング体験 トイレセミナー
などなど

※イベントについては、各チラシが、ホームページやFacebookなどをチェックしてください。

ヴィズィとは?

この「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紹介しています。

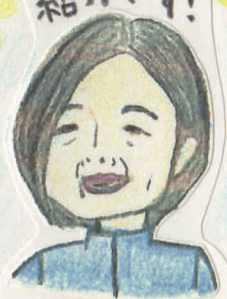


開館時間 9:30 ~ 16:30 (両センター同じ)
休館日 火曜日 (春休み・夏休み中の火曜日は、開館しております)
入館料 無料 (年々増は、12月29日~1月30日休館)

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」で検索し、下記URLをご覧ください☆
海のビジターセンター <http://kawatouminovisitorcenter.jp/umi/>
川のビジターセンター <http://kawatouminovisitorcenter.jp/kawa/>

編集長 オリーブ(島山)です

新スタッフ
紹介です!



ほのびー
福島から来ました。
引っ越して来て友達
です! 心算集中

ウニ
エビ

ウニ
エビ

ウニ
エビ

ウニ
エビ

ウニ
エビ

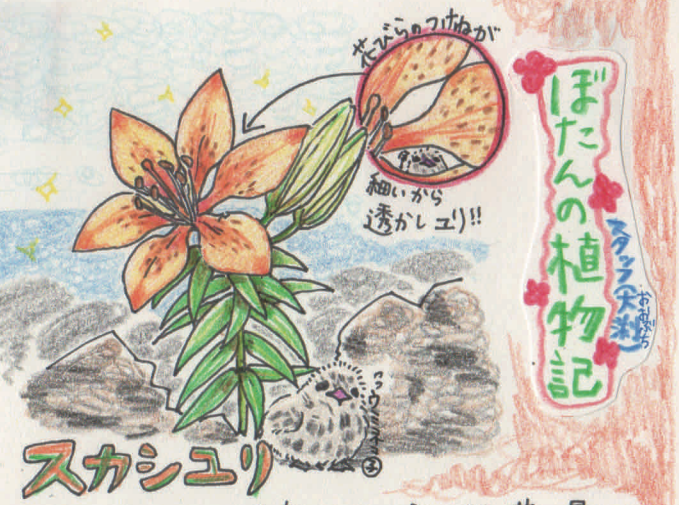
ウニ
エビ

ウニ
エビ

ウニ
エビ

ウニ
エビ

ウニ
エビ



ぼたん植物記

東北の春～秋は関東に比べると咲く花の量が多い気がします。(個人的な感想です)
なかでも、ユリの仲間は花が大きくて華やかで、香りもよく、目立ちます。山や道路沿いではヤマユリ、神割崎ではニッコウキスゲ、そして海岸の岩場ではこのスカシユリが咲きます。
前の2種に比べると小型ですが海辺の岩場にオレンジ色が映えます。夏の海岸で探してみてください。



左ヒラメにわかる。なぜというのか
ご存知ですかね。お腹を下した時に
左に目がとるのかヒラメの種類で、右に
目がとるのかカレイの種類だからです。
(一部例外あり)
さこの食べ方
ヒラメはお刺身、
煮付けというのか
カレイはお刺身と食べるのか刺身がおいしいのか
定番ですね。なぜというのか。
ヒラメは火を通すと身が固まってしまうので、
ヒラメは刺身で食べるのが、魚肉が引き締まり
おいしいです。たしかに煮付けもおいしいです。
ヒラメもカレイも海産に平たく横たわり、目が
片側に寄ってついていて、実は生きた(ばかり)。
(卵から
孵化した直後は、普通の魚のように両側について、立っ
て泳いでいるそうです。1ヶ月くらいすると変態して目がズレていて
横泳ぎになるそうですよ。これホントです。



ヒラメのセーター長(平巻)
ほんまかいな!

2018.4.18 オープン!!

石巻・川のビジットセンター

食室内Wi-Fiあり!
インターネット接続で無料。



♡あそびにきてくださいなー!!♡

Section titled 'スタッフの画' (Staff's Drawing) featuring a drawing of a woman and text about a '桃色文房具' (Pink stationery) and '桃色文房具' (Pink stationery).

Section titled '紙のサイズA判B判' (Paper Size A4, B5) explaining the history and standards of paper sizes, including A4, A3, B5, and the Japanese standard JIS.

Section titled 'ホヤたまの作り方' (How to make Hoya Tamago) providing a step-by-step recipe for this popular Japanese street food, including ingredients and cooking instructions.

Section titled '運営管理関係者紹介' (Introduction of Management and Operation Related Personnel) featuring a portrait of a man and text about the '環境省東北地方環境事務所' (Ministry of the Environment, Tohoku Regional Office) and '石巻自然保護官事務所' (Ishinomaki Natural Conservation Office).