SDGs探究プログラム名

復活の浜焼き～アツイ思いを串にさして～

相馬市　松川浦ガイドの会

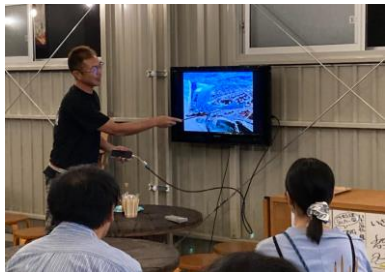
SDGs17の目標
該当No. 8 9 11 14

【プログラムの内容】

▶地域自慢の海産物などの串焼きである「浜焼き」が並ぶ原風景は震災によって失われましたが、諦めずに地元で事業を引き継ぎ、創り出しながら暮らす若旦那が「浜焼き」の伝統を復活させました。復活に懸けるアツイ思い抱く若旦那と触れ合いながら「浜焼き」にチャレンジしてみましょう。
▶浜焼きに必要な特別な砂を集めにシーグラスや貝殻なども取れる砂浜へ向かいます。旅館に戻って一休みしたら、いざ浜焼き！厳選した相馬の海の幸、山の幸をご用意しています。
▶松川浦の若旦那が、イカやカレイの串打ちの技を伝授します。自分でじっくり丁寧に焼き上げた海産物の味は格別です。また、串打ち作業や焼き上がりの合間に、地域に生きる大人のロールモデルである若旦那のアツイ思いに触れる貴重なプログラムです。

【SDGs「17の目標（ゴール）と169のターゲット」】

▶ゴール11：若旦那とのふれあいを通し、震災からの復興にかける思いを聞くことで学びを深める。
▶ゴール8：風評被害によって途絶えてしまった地域文化や観光業の再生のあり方を学ぶ。
▶ゴール9：地元の活用の一環として若旦那同士が連携し復活させた「浜焼き」ブランド化に向けた取組を学ぶ。
▶ゴール14：港の風景の中、できたての浜焼きを食べることで海洋資源の持続的な利用を体験できる。


浜焼きの説明

串打ちを体験

焼き体験

浜焼きを食べながら若旦那とトーク！

事前学習

▶東日本大震災について調べる。
▶震災前後の相馬漁港の水揚げの推移について調べる。
▶水揚げ直後に行われるスクリーニング検査と基準値の設定について調べる。
▶松川浦の地形と歴史を調べてみる。

現地学習

▶若旦那から浜焼きの歴史や復活の経緯の説明
▶シーグラス採集へ砂浜へ
▶イカやカレイの串打ちを体験
▶実際に食して福島県産の魚介類の美味しさを知る。

事後学習

▶風評被害と災害との向き合い方を考える。
▶海と人のつながりを考える。
▶地域観光の再興について考える。
▶地域のコミュニティをどう作るか、どう参加するかを考える。

受入人数	10人 ～ 60人
受入可能時期（休業日）	通年（不定休）
受入可能時間	１０時 ～ １９時
体験時間	１時間３０分 ～ ３時間 （行程により調整可能）

対象	小学生、中学生、高校生、大学生
1人/1回 当たり料金	3,300円～／人 （食事代・体験代として、メニューにより要相談）
備考 （雨天対応等）	雨天時はテントで対応

▶問い合わせ
企業/施設名称：松川浦ガイドの会
担当名：遠藤　美貴子
TEL：0244-35-3513
営業時間：8時30分～17時15分
休館日：土日祝日