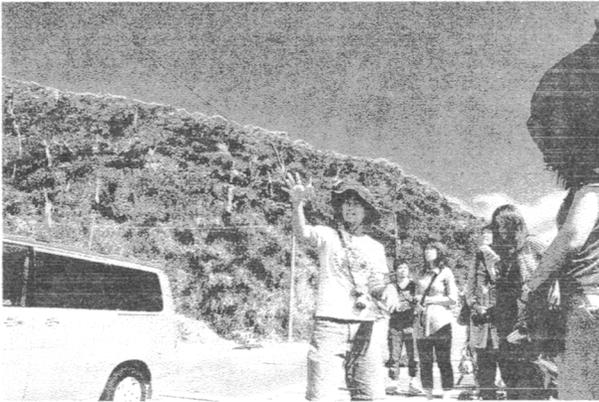


三宅島エコツアーを初開催



SOE は10月5日～7日、三宅島でのエコツアーを初開催しました。東京から南に175kmに位置する三宅島で、伊豆諸島の特産である「アシタバ」の収穫と郷土料理づくりや、バードウォッチング、現地島民とバーベキューなどを参加者10人と共に島を巡りました。天候にも恵まれ、島の生命力や島民の活力など、島の魅力を感じることができました。

さまざまな種類の鳥が見られ、バードアイランドとも言われる三宅島一。センスオブアースでは、10月5日から7日までの2泊3日(船内1泊)、NPOとして初めて三宅島エコツアーを実施しました。

三宅島では近年20年周期で噴火が発生しており、2000年にも噴火が発生し、島民は全島避難を余儀なくされました。'05年によく避難命令が解除され、現在約2600人が島に住んでいます。



SOE 三宅島エコツアー企画責任者 高橋雅俊

エコツアーでは噴火の影響を受けながら生きている島の人の暮らしに焦点を当て、島の女将さん達と一緒にアシタバの郷土料理づくりや、島の植物樹脂を使った染め物作り体験、これまでの噴火で生まれたスポットの訪問などを行ないました。

今回エコツアーを三宅島で企画した背景には、東日本大震災の原発事故の影響で、やむを得ず、ふるさとを離れざるを得なかった人たちの存在があります。



NPO センスオブアースプログラム授業を実施しました…P.3～4に詳細



「放射線の被ばくから体を守る生活の仕方」

板橋第二小6年 10/25
板橋第六小6年 10/29



「食べ物はどこから・フードマイレージを学ぶ」

成増が丘小5年 10/9



「若木小産手前みそづくり」

若木小4年 10/11

人は時間が経つと、物事を忘れていきます。福島の原因のことも年月を重ねると、徐々に忘れていってしまうかもしれません。三宅島についても同様に噴火から12年が過ぎ、全島民の避難のことを知っていても、その後の島のことを良く知らない方も多くいるかと思われます。三宅島で生きている島人たちに目を向け、もっと知ってもらいたいと思い、エコツアーを企画いたしました。

参加者の方にツアーに満足してもらえるか不安もありましたが、「三宅島は面白い」「島のことを真剣に思っている人がたくさんいる」「また行きたくなった」といった声をいただき、無事に終えることができました。この場を借りて、今回お世話になったガイドの穴原ナツさんを始め、島人の方々に心から御礼を申し上げます。島の魅力を伝えるツアーを今後も開催したいと思います。

》》 参加者の声

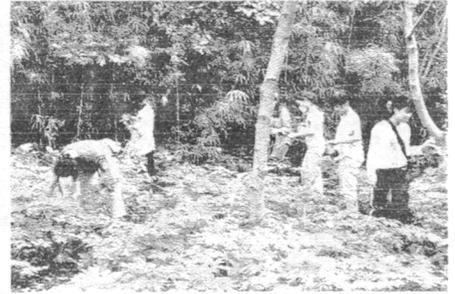
アシタバ収穫・料理教室

◎アシタバの収穫から料理づくりまで、どれも新鮮で楽しかったです。島の方から直接料理を教えていただきながら、島の良さをたくさん聞けたこと、おいしい料理を食べられたこと、みんなで楽しめたことなど、とても充実していて、時間が経つのがはやく感じました。(Y.D.さん)

◎アイデア次第で、あんなにたくさんのおかずが出来るとは知らずに感動しました。また島での生活や三宅島に対する思いなど、お母さん方のお話がとても興味深かったです。

◎クセのあるアシタバを地元の方々が工夫して、家庭料理からお客さんに提供できるメニューにするなど、地元の方しか知らない調理法を教えていただき、大変勉強になりました。また1ターンしてきた方々のお話が、とてもおもしろかった。(M.M.さん)

◎アシタバ一つで、さまざまなメニューがあり、島の方々の暮らしの工夫を知ることができました。島の方々と一緒にお話しながら料理ができて楽しかったです。(E.T.さん)



島の人との交流について

全島避難が解除された後の三宅島で、復興に取り組む様々な人たちに出会い、復興への想いは年齢や性別にかかわらず、一つなのだなと感じました。(アプローチの仕方の違いはありますが)「これからどのように生きていくか」という問いを投げかけてくれました。(松村拓人さん)

バーベキューでは島の食べ物を美味しくいただき、ツアー関係者だけではなく島の方々と交流をして、多くの情報交換ができました。(M.M.さん)



自然・火山について

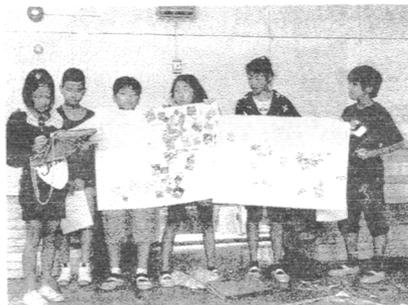


◎(溶岩で埋まっていた) 中学校の廃墟が衝撃的でした。あの建物はあの状態のまま今後も受け継いでいって欲しいと思います。

◎印象に残ったのは、島のいたる所にあった「木」です。空を見上げると、白骨化した木があり、そこから火山活動影響の大きさを感じ、何とも言えない気持ちになりました。しかしその一方で、木の根の周辺からは新たな幹が出ていて、

「食べ物はどこから・フードマイレージを学ぶ」

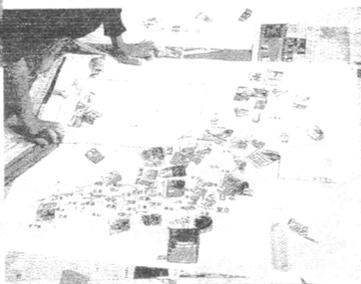
成増が丘小5年 10/9



食べものマップでわかったことを発表

農業で食料自給率などを学んだ5年生の発展学習として、食べ物はどこからプログラムは楽しく大切なことを学びます。成増が丘小は、5学年4クラス。2回に分けて、避難訓練を挟み2時間づつ学習しました。様々な気付き・実践的な意見が感動的でした。

家に帰った時、親にも教えたら、「知らなかった。もっと環境について考えよう。」と言われてうれしかったです K.T



日本は輸入に頼っていることや、食料自給率が低いこともびっくりしました。 Y.A

このゲームでは車など走る距離を短くしたら、自然に優しいんだなとわかるゲームだったんですね。 O.Y

食料自給率がどんどん下がっていくので、ぼくは日本の食料自給率を上げていくことが大切だと思う。 T.K

ぼくは気持ちが変わった。フードマイレージや食料自給率を親に話すと「そうなんだ」と言われた。 H.S

「日本人はよく残す」といわれ、改めて思ったのは、「いただきます。ごちそうさま」の大切さです。 H.k



「若木小産手前みそづくり」 若木小4年 10/11・保護者参観日



～初めてみそづくりに挑戦した、若木小4年生～

「大豆のクイズをやって、大豆はたくさんの栄養があることを知り、大豆は野菜もとうふもいろいろ作るので「大豆はすごいな～」と思いました。」I.Y

「大豆はすごく大事なな～ということが分かった。」I.N

「最後に丸めた豆をたるの中に投げ入れると空気が取り除けるということを知りました。」O.Y

「大豆は枝豆の次だと言うこと。日本で大豆をもう少し作ればいいと思いました。」S.M



発行

特定非営利活動法人 センスオブアース・市民による自然共生パンゲア

東京事務所 東京都板橋区前野町4-8-6 (〒174-0063) phone: 03-3960-6052 fax: 03-3960-6052
e-mail: info@npo-soe.jp url: npo-soe.jp