

イーヌブーの活用 市長に報告



市長に報告する池間島おこしの会メンバー (宮古新報より)

池間島おこしの会は、3月6日、池間湿原の現状調査や利活用案などをまとめた報告書を宮古島市長へ提出しました。
イーヌブーの調査などに携わった琉球大学風樹館の佐々木健志氏は、「さまざまな野鳥の飛来地として貴重だが、陸地化で水面の面積が狭く

すまだてい
すまだより

発行者
NPO 法人いけま福
祉支援センター
電話：75-2870

なっている」と現状を説明し、水草の除去などをを行い、陸地化の進行を止めてほしいと理解を求めました。さらに今後の保全管理のありかたについては、イーヌブーやその周辺を野鳥の保全エリアや森林の再生エリア、環境教育エリアなどに区画を分け、修学旅行民泊で訪れる高校生向けのエコツアーリズムや、池間小中学生の環境学習にも役立てられるようにして活用していきたいと提案しました。イーヌブーを島の貴重な資源として活かす「自然を保護しながら島人が収入を得られる仕組み」を考えていくため、島おこしの会では今後も具体的な取り組みを進めていきたいと考

「イーヌブー報告会」開催

日時：3月30日(土) 15時~16時

場所：池間公民館

主催：池間 島おこしの会

イーヌブーの現状や調査結果を報告し、イーヌブーの未来について島のみなさんと一緒に考えたいと思います。ぜひご参加下さい。
問合せ：75-2870



池間産モズクの出荷始まる

えています。3月30日のイーヌブー報告会では、提案内容も含めイーヌブーの現状や今後の活用の計画について報告します。

池間島のモズク漁が今月末から5月上旬までに最盛期を迎えます。昨年は27トンだった収量が今年は100トンまで大幅に増加する見込み。今年からは池間漁協内に加工場を整備して、冷凍生もずくとして池間から出荷を開始する予定です。そのため、3月17日には漁協事務所横の倉庫として使用されていたスペースに土間をつくり、加工場として改修する作業が行われました。池間産のモズクは、島の東側(ヤマトバマ周辺)で養殖がおこなわれており、「赤土の流入もなく漁場としては最高の環境」と長嶺巖組合長。産直の取り組みを通じて、今後池間産モズクのブランド化に向けて頑張っていきたいと意気込みを語っています。



加工場が整備される池間漁協



池間産の新鮮生もずく

卒業おめでとう

3月12日、池間小中学校の卒業式が行われました。島の方々に見守られる中、山口翔平さん、新里優宏さん、奥浜尚さん、平良桃勢さん、孫秀珠さんの5名が中学を、平良秀登さん、具志堅龍希さん、与那覇風沙さん、大関風沙さん、山口光尊さんの5名が小学校を卒業しました。



4月からは新天地での活躍を応援しています！（写真は宮古新報より）

新司母誕生

今年の旧正月から新しい司母が誕生しました。フツカサンマに川上裕子さん、ナカンマに前川和子さんが選ばれ、3月14日にマビトウダミニガイ、20日にはウフユダミニガイが行われました。2名体制となりますが、「選んでくださった神様に感謝し、島の伝統行事や神事を継承し、なんとか次世代へと繋げたいとの願いから引き受けました。困難もたくさんあると思いますが、島の先輩方から教えていただきながら、島のためにも3年間頑張りたいと思います」と話しています。今月25日にはヒダガンニガイも行われる予定です。



川上裕子さん(左)と前川和子さん(右)

池間島すまだてい講演会

3月23日、池間公民館にて東村役場農林水産課の山城定雄氏をお招きし「池間島すまだてい講演会」が開催されました。

東村は今ではつつじ祭りやエコツーリズムで有名になりましたが、かつては林業やパイナップルを中心とした農業も危機的状況で、ふるさとに誇りをもてずに村を離れていく若者が後を絶たないという地域でした。そのような中、地域に自生していたツツジを子供たちからお年寄りが総出で植えて公園づくりを行ったり、福地ダムに力又ーを浮かべて子どもたちの学習の場として自然体験に活用したと、地域の資源を活かして村に人を呼び込む仕掛けづくりを行ってきました。

これらの取り組みを仕掛けてきた山城氏は、「豊かな自然を資源として生かし、身の丈にあった村づくりを目指した。ないものねだりからあるものを生かす取り組みへ。足元の地域資源を掘り起こし、付加価値を高めていくことが大切」と話し、今後の池間島については、島の資源である美しい海やイーヌブーを生かし、農漁業と観光が連携した観光資源の開発、池間でできないものづくり、地域主体の取り組みとストーリーづくりが重要であるとよびかけました。



池間発

『じょーザバーガー』



池間では底物一本釣りによるマチ・ミーバイなどが漁獲されていますが、サメによる被害が多く、サメは獲っても売れないため漁師たちを困らせる魚として処分されてきました。そこで、池間漁協や池間漁業集落、漁協女性部、宮古島市水産課が中心となり、サメを積極的に漁獲し島の特産品として活用する方策として「池間島じょーずバーガー」の開発に取り組んでいます。サメ特有の臭みを消したり、食感を良くするための工夫を重ね、「なかじゃ」での発売を目指しています。かつてカツオで栄えた池間島ですが、これからはサメが新たな歴史をつくるかもしれません。食べる人をあっと驚かせる「サメ料理」のアイデアも募集中。

※池間漁業集落とは、池間漁協の正組合員の中でも若手（60歳以下）の漁師で組織する団体のこと