

# 体験イベント&プログラム開催!

種差海岸インフォメーションセンターでは、地域の自然・文化を楽しめる参加型の体験イベントやプログラムを季節ごとにご用意しています。

## 参加者募集中!

開催日時、参加料、定員などの詳細情報は当センターHPにてご確認ください。  
<https://taneshashi.info>



### 体験イベント

地域の風土を感じながら季節限定の体験プログラムを楽しめます。

<p><b>1月</b></p> <p><b>お正月イベント</b></p> <p>新年冬の種差天然芝生地でのジャンボかるた大会や当センター内での楽しいゲームなど、家族皆さんで楽しめるイベントです。</p>	<p><b>2-3月</b></p> <p><b>冬のグルメプログラム</b></p> <p>鮫・種差・階上の冬ならではの食を、みんなで作って美味しくいただくプログラム。当センター施設での開催です。</p>
<p><b>5月</b></p> <p><b>階上トレッキング</b></p> <p>階上の山や海などの魅力を体験するイベントツアーです。歩くだけで心癒される新緑の森林トレッキングや潮風が心地よい海浜トレッキングを楽しめます。</p>	<p><b>6-7月</b></p> <p><b>磯遊び&amp;ウニの殻むき体験</b></p> <p>種差の岩場で地元漁師さんの指導のもと、磯遊びとウニ獲り体験。種差の環境や生物のことを学べる人気のプログラムです。</p>
<p><b>8月</b></p> <p><b>種差の海がくれる宝物を探しにいこう</b></p> <p>北須賀海岸にて、砂浜の漂流物を拾って観察。拾った漂流物を使い、参加者で工作やアート作品を作ることを通じて海の大切さを学ぶプログラムです。</p>	<p><b>9月</b></p> <p><b>THE鮫 夕焼けトレッキング</b></p> <p>葦毛崎展望台から蕪島までトレッキング&amp;絶景の夕焼けを鑑賞。蕪嶋神社の参拝や鮫ならではの食のおもてなしもあります。</p>

### ぷらっとプログラム

季節ごとに地域の自然物を生かした  
**ハンドメイドクラフトの通年プログラムです。**  
 正月飾り/ミニ鯉のぼり/貝の壁飾り  
 クリスマスオーナメント/自然物de自由工作等

### ガイドプログラム

5・6・7月/9・10月開催。  
**種差海岸をガイドさんと歩こう!**  
 当センター発着のトレッキングプログラム。「みちのく潮風トレイル」の種差海岸エリアを地元ガイドがご案内します。

上記のお問い合わせ・お申込みはこちら **種差海岸インフォメーションセンター** ☎0178-51-8500 FAX.0178-51-8501

## 当センター展示スペースで 常設企画展 開催中!

観覧無料

館内展示スペースにおいて、みちのく潮風トレイルや鮫・種差・階上の魅力を当センタースタッフや地元の方々と一緒に手づくりした企画展を3か月ごとに更新・開催しています。



自然のぬくもりの中で、くつろぎ、学び、活用できる空間です。



●営業時間 9:00~17:00 ●休館日 12/29~1/3  
 ※冬季(12~3月)は16:00閉館

●アクセス  
 JR八戸線種差海岸駅より徒歩で約3分  
 八戸・久慈自動車道種差海岸階上ICより車で約10分  
 JR八戸線鮫駅より種差海岸遊覧バス「うみねこ号」で約30分  
 フェリー乗り場より車で約30分

●エリアマップ  
 種差海岸インフォメーションセンター  
 種差海岸休憩所  
 八戸市南浜市民サービスセンター  
 ●南浜公民館 種差天然芝生地

種差海岸インフォメーションセンター ☎0178-51-8500 FAX.0178-51-8501 <https://taneshashi.info> 〒031-0841 青森県八戸市大字鮫町字久保14-167

「TANECHAN」は種差海岸インフォメーションセンター運営協議会が季刊発行しているフリーペーパーです。



# TANECHAN

種差海岸インフォメーションチャンネル



いざなう / 伝え育む / つながる / 生み出す

ここに生かされている。



## 守りながら いただく風土食

[種差・鮫・階上サステナブル・ツーリズム]

- ・階上早生そば
- ・そばもち
- ・豆しとぎ
- ・アカハタモチ
- ・海藻しゃぶしゃぶ
- ・スズメノアシ(酢味噌和え)

写真:種差漁港

### みちのく潮風トレイル



〈みちのく潮風トレイルとは〉  
 青森県八戸市から福島県相馬市まで、太平洋沿岸をつなぐ、全長約1,000kmの長距離自然歩道。2019年6月9日に全線開通。

〈三陸復興国立公園とは〉  
 三陸地域の復興と地域振興に貢献するために平成25年5月に創設された。八戸市蕪島から金華山三陸国立公園(H27.3.31編入)までの国立公園。

種差海岸インフォメーションセンターで  
 国立公園 種差・階上地域やみちのく潮風トレイルの  
 風土を感じる「体験プログラム」に  
 参加してみませんか?  
 ◎詳しくはウラ表紙をご覧ください。





[種差・鮫・階上サステナブル・ツーリズム]

# 守りながらいただく風土食

住まいの材料になる木々、着るものをつくる布になる植物、そして食べものとなる動植物。わたしたちの暮らしは、さまざまな命—生物多様性—の絶妙なバランスに支えられて成り立っています。生物多様性から受ける自然の恵みは「生態系サービス」と呼ばれ、その中でも水や食料は地域特有の特徴を持っていることから、旅先の風土食に注目しつつ、環境保全を意識した持続可能な観光「サステナブルツーリズム」が活発化しています。種差・鮫・階上エリアのかけがえのない風土食をめぐるサステナブルなツアーをお楽しみください。

## What's? Ecosystem Services

生態系サービスって何?

「生態系サービス」とは、豊かな生態系が人間に提供してくれる恩恵のことです。具体的には、食料や水、木材などの供給、大気や水の浄化、気候調節、自然災害の抑制、レクリエーションや観光などの文化的な価値提供など、様々な機能がこれに含まれます。生態系サービスの大切さはますます認識されていますが、近年、森林伐採や農地開発、水質汚染などの影響で、生物多様性が失われ、生態系サービスが低下していることが問題になっています。



### 階上早生そば

寒さに強く、大正2年におきた大凶作でも相当な収穫量を得た「階上早生そば」。地元栽培、石臼製粉、手打ちにこだわり、独特の粘りと豊かな香りが特徴です。毎年10月下旬に「階上早生新そばまつり」が開催されます。



### そばもち

標高が高く、寒暖の差が激しい階上町は、そばの栽培に適した風土。そば粉で作った餅に、擦ったえごまの実を味噌と砂糖と混ぜ合わせてたれに絡めて焼くのが階上町の伝統的なレシピ。地域の商店等で購入できます。



### 豆しとぎ

煮て潰した青大豆に米粉と砂糖を入れて練った生菓子。「しとぎ」は餅の原型とも言われ、米が貴重だった三八エリアでは大豆を加えた「豆しとぎ」。ハレの日に山の神や農神へお供えて、健康と豊作を祈っていました。



### アカハタモチ

「アカハタ(アカバギナンソウ)」は1~5月に採れる海藻で、蒸してすり潰し、型に固めた郷土料理。薄切りにして酢味噌などで食べられます。しかし、手間がかかるため作り手が減り、現在では貴重な料理となっています。



### 海藻しゃぶしゃぶ

シャキシャキ歯ごたえと潮の香りもいっしょに味わえる、北三陸の沿岸でとれた海藻のしゃぶしゃぶ。漁師の皆さんが守ってきた環境で育った北三陸の海藻は、ウニやアワビを美味しく育ててくれる栄養源でもあります。



### スズメノアシ(酢味噌和え)

「すずめの足」の形に似ていることから地域限定の呼び名。市場にほとんど出回ることのない「マツノリ・コメノリ」。調理次第でさまざまな楽しみ方があります。酢味噌和えや炊き込んだの佃煮が地元では一般的です。



階上早生そば



青大豆

## YAMASE

### やませ(山背)とは?

6~8月ごろ、北海道、東北、関東などでふく北東の風のこと。冷たい親潮の上を吹いてくるので、冷たくしめった風となり、冷害をもたらすことがあります。山背によって気温の低い日が続くと農作物に大きな被害が出てしまうため昔から「冷害風」、「餓死風(がしふう)」と呼ばれて恐れられてきました。(※引用:気象庁HP)



アカバギナンソウ (1~5月)



マツモ (1~5月)



フクロフノリ (2~3月)



マコブ (6~8月)



マツノリ・コメノリ (1~5月)

**!** 海藻を勝手に採ることは違法です。海藻を自由に採取することはできません。ウニやアワビと同様で、海藻にも漁業権が設定されており、無断で採取すると漁業権侵害に該当します。