



# 広島湾さとうみ創生コミュニティ 第3回ワークショップを開催しました！

8月18日（土）に、広島湾さとうみ創生コミュニティの第3回ワークショップを開催しました。

第2回ワークショップで検討した6つのプロジェクトについて、ワールドカフェ<sup>※</sup>形式により、それぞれのプロジェクトに対する新しいアイデアや、プロジェクト間で出来るコラボレーションなどについて話し合いを行いました。

また、11月4日（日）に開催するイベント「ひろしま湾 秋のミーティング&マルシェ」の基本方針（テーマや呼びたいゲストなど）や、各プロジェクトがイベントにおいて発表するテーマ、内容について具体的な話し合いを行いました。

**次回ワークショップは9月15日（土）に開催します。** 次回はイベント内容を決定しますので、今回参加できなかった方も、ぜひ奮ってご参加をお願いします。

開催日：平成30年8月18日（土）13:30-17:00

会場：広島市 西区民文化センター 大会議室A

参加者：28名

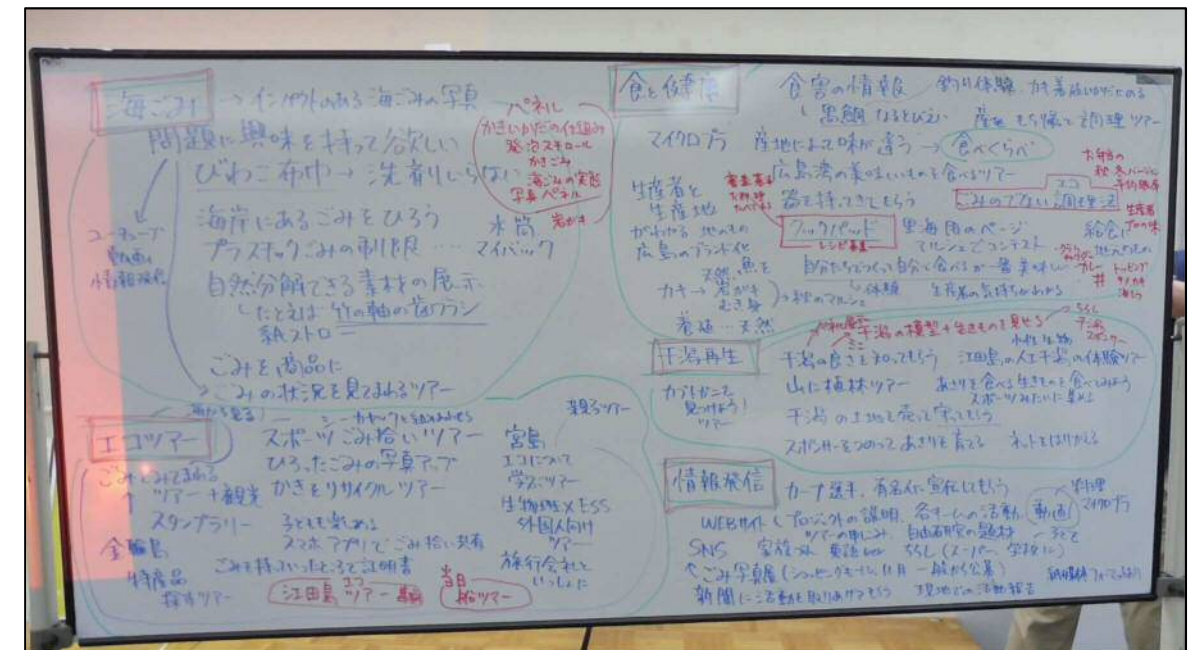
- プログラム（全体コーディネーター：県立広島大学 百武ひろ子教授）
- ・ワールドカフェ形式によるディスカッション（各プロジェクトのアイデア、プロジェクト間のコラボレーション等）
  - ・秋のミーティング&マルシェまでの各プロジェクトの活動方針
  - ・秋のミーティング&マルシェの基本方針について

※）ワールドカフェ・・・参加者が少人数に別れたテーブルで自由に対話を行い、他のテーブルとメンバーをシャッフルしながら話し合いを発展させていくことで、相互理解を深め、集合知を創出していく方法。

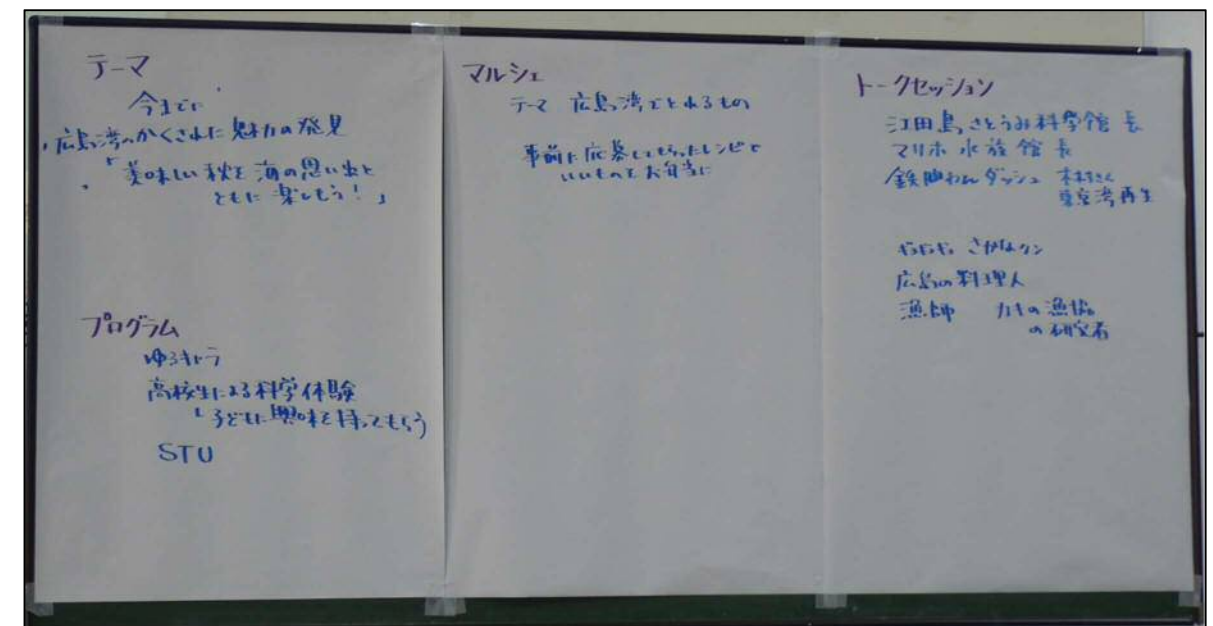
## ワークショップの様子



## 各プロジェクトのアイデア



## ひろしま湾 秋のミーティング&マルシェの基本方針



海ごみ（ごみひろい+牡蠣養殖ごみ）PT

- 海ごみ問題に興味を持って欲しい
  - YouTubeによる動画、情報発信
  - ごみの状況を見て回るツアー、海岸にあるごみを拾う
- 自然分解できる素材の展示
  - 例) 竹の軸の歯ブラシ、紙ストロー
  - びわこ布巾・・・洗剤が必要ない
- インパクトのある海ごみの写真の展示
- ごみを商品にする
  - 例) 牡蠣養殖ごみ（竹の筏やプラスチック）を使った工芸品づくり など
- プラスチックごみの制限
  - 水筒やマイバッグの利用

食と健康 PT

- 生産者と生産地がわかる、広島（地の魚など）のブランド化
- 食害生物（クロダイ、ナルトビエイなど）の情報を知る・発信する
  - 釣り体験、牡蠣養殖筏に乗る（イベント）
- 産地によって味が違う食材（アサリなど）の食べ比べ、広島湾の美味しいものを食べるツアーなど
  - 秋のミーティング&マルシェで、天然の牡蠣（岩牡蠣）とむき身、魚（養殖、天然）を出す
  - 器を持ってきてもらう
  - 器を持ってきてもらう（器がない人には器を有料で販売）
- 自分たちでつくって自分で食べるのが一番美味しい、生産者の気持ちがわかる
  - クックパッドに里海用のページを立ち上げ、料理法を投稿してもらい、マルシェでコンテスト
- 給食に地元の食材を使ってもらおう

広島湾新発見ツアー開発 PT

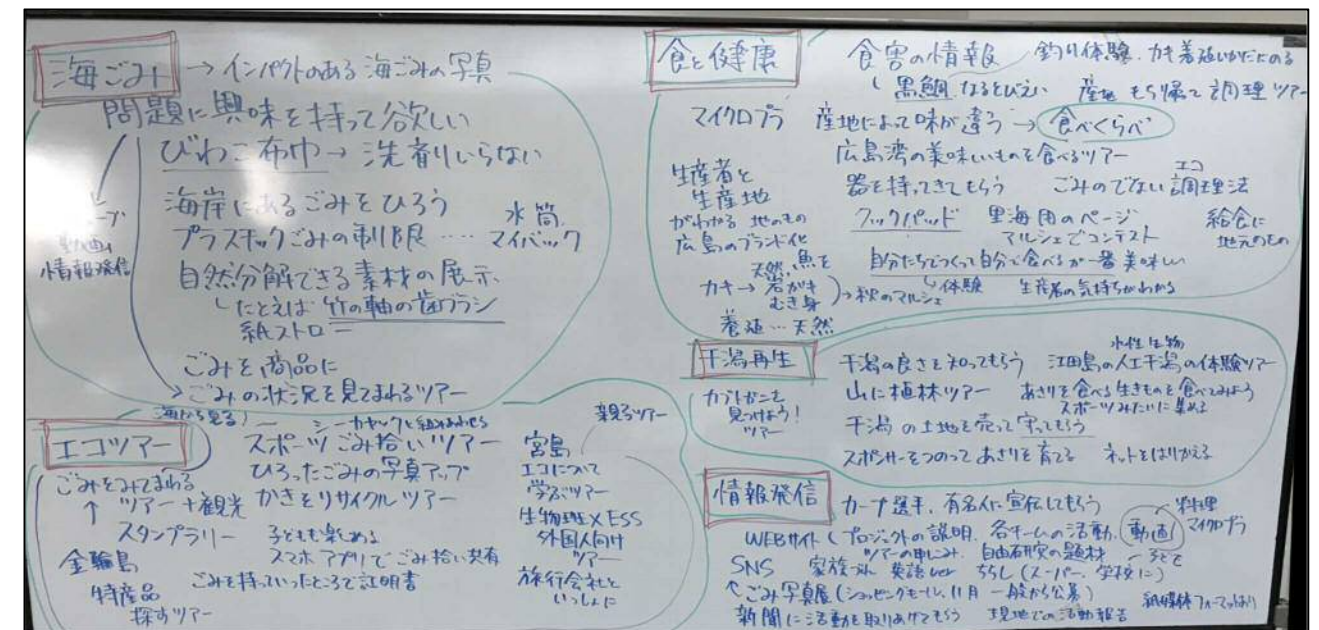
- ごみを見て回るツアーと観光をセットにする
  - スタンプラリー
  - 金輪島のごみを拾い、特産品を探すツアー
  - 陸からではなく、海の上からごみを見るツアー
  - スポーツごみ拾いツアー（シーカヤックを組み合わせる）
  - 食べた牡蠣殻をリサイクル工場に持っていき、どのようにリサイクルされるのかを見学するツアー
  - 宮島で、エコについて学ぶツアー（親子ツアー）
- 高校生の生物班×ESSで、外国人向けツアーを実施（旅行会社と一緒に）
- 子どもも楽しめる、スマホアプリでごみ拾い情報を共有
- ごみを持っていったところで、証明書もらう

様々な広島湾の情報を伝える PT

- 有名人に広島湾の魅力を宣伝してもらおう
- 以下のことが出来る Web サイトをつくる
  - プロジェクトの説明やツアーの申込
  - 各プロジェクトチームの活動を紹介する
  - 食と健康（料理）、マイクロプラスチック問題などを動画で紹介する
  - 自由研究の題材にできるようなコンテンツを提供
  - 家族連れや外国人向けバージョンの製作
- チラシを制作し、スーパーや学校で配付する
- ごみ写真展の開催（秋のミーティング&マルシェ、ショッピングモール・・・一般から公募）
- 新聞に、活動を取り上げてもらう（現地での活動報告）

みんなで干潟をつくる PT

- まずは、干潟の良さや役割を知ってもらう
  - 山への植林ツアー
  - 江田島の人工干潟見学、生き物観察ツアーの実施
  - アサリを食べる食害生物を食べてみよう！ → スポーツみたいに集める
  - カブトガニ（江田島に生息）を見つけよう！ツアーの実施
- スポンサーを募って、アサリを育てる（ネットの張り替えなどの維持管理も行う）
- 干潟の土地を売って守ってもらう



## 1. 基本方針

### ○テーマについて

- ・広島湾の隠された魅力の発見
- ・「美味しい秋を海の思い出とともに楽しもう！」

### ○プログラムについて

- ・ゆるキャラを呼ぶ
- ・高校生による科学体験  
（子供に興味を持ってもらう）
- ・有名人を呼ぶ（STU48など）

### ○マルシェについて

- ・テーマ：広島湾でとれるもの
- ・事前に応募してもらったレシピで、いいものをお弁当にして提供する

### ○トークセッションに呼びたい人

- ・江田島市のさとうみ科学館 館長
- ・鉄腕DASHに出演している木村さん  
（東京湾再生に関わっている）
- ・さかなクン
- ・広島料理人や漁師の方
- ・牡蠣の専門家、研究者

## 2. 各プロジェクトがイベントで発表する内容について

### ○海ごみPT

- ・パネル展示
  - 牡蠣養殖筏の仕組みを解説し、よく出るごみについては実物を展示する
  - ごみが漂着している状況の写真を展示する

### ○広島湾新発見ツアーPT

- ・江田島市内の隠された魅力を発見するプレツアーを実施する（イベント前に実施）
- ・イベント当日は、クルーズルートを提案する

### ○みんなで干潟をつくるPT

- ・干潟の役割を説明するパネルを展示する
- ・干潟の模型を展示（または、水族館と協力して干潟の生き物を展示）する
  - 集まった方にチラシを配り、干潟づくりのスポンサーを募集する

### ○食と健康PT

- ・クックパッドに里海の専用ページを開設し、レシピを募集する
  - 審査の基準をつくる
  - 集まったレシピの一部を、イベント当日のマルシェで提供する
- ・マルシェで提供するメニュー案
  - カレーをベースに、トッピングに広島湾の食材を提供する
  - または、5月27日のワークショップで出した海賊弁当の秋冬バージョンをつくる
  - ごみを出さないメニューの実演

### ○様々な広島湾の情報を伝えるPT

- ・引き続き、9月15日のワークショップまでに発表内容を検討する