

海辺を守ろう！創ろう！育てよう！
BLUE BEACH PROJECT
ブルービーチプロジェクト



東京湾再生プロジェクト 海苔すき体験

実施報告書

実施日：2022年2月27日

NPO法人日本ビーチ文化振興協会

目 次

3	実施概要
4	チラシ
5	行程
6	活動の様子
	● NPO法人ふるさと東京を考える実行委員会の説明会
	● 受付・海苔すき説明
	● 海苔たたき
	● 海苔すき
	● 海苔干し
	● わかめしゃぶしゃぶ・海苔味噌汁・ミニ海苔簀づくり
12	所感

目的：＜～海辺を守ろう～ブルービーチプロジェクト＞

スポーツ選手が横の繋がりを強化し一丸となって環境保全活動をしていきます。

NPO法人日本ビーチ文化振興協会では、人が海辺と共存することで生まれ「賑わい空間の創出」を目的に、ビーチスポーツの普及、水辺安全教室、青少年育成、はだしによる健康増進などを通して、地域の活性化を推進しています。活動している中、年々深刻になる海辺の浸食やゴミ問題に「島国日本の大切な海辺、通年集える環境を創ろう！」という志から、ビーチ・マリンを使用するアスリートを中心に、2008年より「海辺環境保全活動」をスタートしました。海辺で活動する団体の使命として、次世代によりよい海辺環境を引き継ぐために活動をしています。

＜海苔すき体験＞

葛西海浜公園で獲れた「アサクサノリ」という海苔は汚染に弱く今では絶滅危惧。東京湾でも絶滅したかと思われたところ、2007年に葛西の海で自生しているのが発見され10年ほど前からNPO法人ふるさと東京を考える実行委員会の手により「アサクサノリ」の養殖が再開された。葛西で海苔の養殖が再開できたのは、海水浴ができるようになるほど海が綺麗になったから、ではなく、その逆で、海苔や牡蠣の養殖を再開されたことによって水が浄化されて、泳げるようになった。認定NPO法人ふるさと東京を考える実行委員会

実施日：2022年2月27日（土）11:00～14:00

天候：晴れ（最低気温3.2℃、最高気温18.5℃）

実施場所：葛西臨海公園管理事務所前テラス（東京都江戸川区）

参加者数：200人（子ども中心）

ボランティアスタッフ：

	参加者名		団体名
1	草野歩	様	ビーチバレーボール選手
2	外山祐次	様	一般社団法人日本フレスコボール協会
3	松浦孝宣	様	一般社団法人日本フレスコボール協会
4	新城悠也	様	一般社団法人日本フレスコボール協会
5	有吉徳斗	様	一般社団法人日本フレスコボール協会
6	大住寛	様	一般社団法人日本ビーチテニス連盟
7	柴山葵	様	一般社団法人日本ビーチテニス連盟
8	石田正則	様	キャプラン株式会社
9	平間芳和	様	キャプラン株式会社
10	大竹有夏	様	株式会社パソナテック
11	利涉敏江	様	東日本旅客鉄道株式会社 千葉支社
12	中谷圭介	様	東日本旅客鉄道株式会社 千葉支社
13	吉澤裕子		NPO法人日本ビーチ文化振興協会
14	門内淳		NPO法人日本ビーチ文化振興協会
15	吉澤頌平		NPO法人日本ビーチ文化振興協会
計	15名		

NPO法人ふるさと東京を考える実行委員会

葛西海浜公園西なぎさ 海苔すき体験イベント

知らなかった海のこと、海苔すき体験を通じて、もっと海のことを考えてみよう。

2 / 6 ・ 13 ・ 20 ・ 27 ・ 3 / 6

毎週日曜日（雨天中止）※諸事情により、予告なく内容の変更や中止をすることがあります。

予約なし

場所 葛西海浜公園管理事務所前テラス

時間 11:00～14:00



【事前お問合せ】 NPO法人ふるさと東京を考える実行委員会（9～18時）

TEL 03-3869-1992

【当日お問合せ】 葛西海浜公園管理事務所（9～17時）

TEL 03-5696-4741

【のりが出来るまで】 ①のり採り → ②のりたたき → ③のりすき → ④のり干し → のり完成



昔ながらの手作業により、製品（板のり）が出来上がるまでの行程を見て、参加することができます。
海苔のみそ汁、ワカメのしゃぶしゃぶの試食も予定しています。（先着200名）

『海苔すき体験』ボランティアスタッフ参加 行程表

NPO法人日本ビーチ文化振興協会

BLUE BEACH PROJECT事務局

担当：吉澤裕子

日程：2022/2/27（日）9:15～15:00

主催：NPO法人ふるさと東京を考える実行委員会

TIME	内容	場 所	メンバー	備 考
9:15	集合	JR京葉線「葛西臨海公園」 下車徒歩1分。駅前噴水広場	17名 ビーチバレーボール草野歩様 フレスコボール新城悠也様 フレスコボール外山祐次様 フレスコボール松浦孝宜様 フレスコボール有吉徳斗様 ビーチテニス大住寛様 ビーチテニス柴山葵様 ビーチテニス辻幸佑様 キャプラン石田正則様 キャプラン平間様 パソナテック太竹有夏様 パソナグループ静谷様 JR東日本千葉支社利涉敏江様 JR東日本千葉支社中谷圭介様 (スタッフ吉澤裕子・門内淳 吉澤頌平)	
	移動・徒歩			
9:30	「ふるさと東京」合流	葛西臨海公園管理事務所	ふるさと東京を考える実行委員会	
	説明・準備			
11:00	体験イベントスタート	葛西臨海公園管理事務所		
	昼食			おにぎり弁当・お茶をご用意いたします
14:00	イベント終了～お片付け			
15:00	解散・お疲れ様でした！！			

■持参物：防寒・動きやすい・汚れてもよい 服装をお願いします。

■昼食はおにぎり弁当、お茶をご用意させていただきます。

■コロナ対策として、各自マスク着用をお願いします。

<NPO法人ふるさと東京を考える実行委員会の説明会>



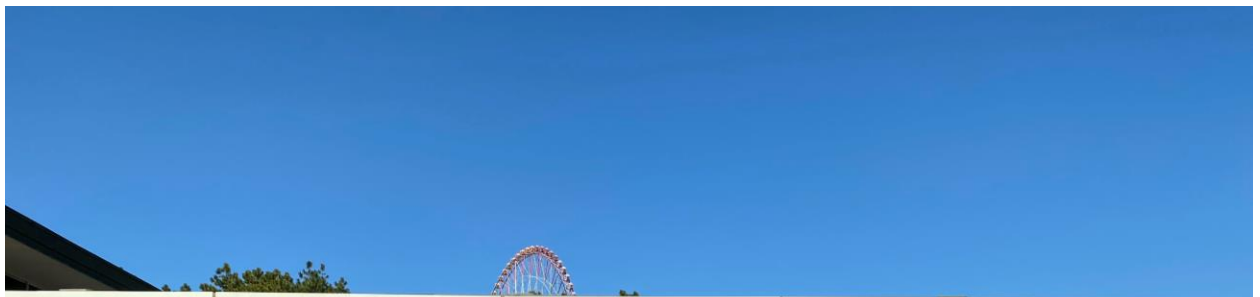
朝礼の様子



NPO法人ふるさと東京を考える実行委員会理事長
関口雄三氏の挨拶



ふるさと東京を考える実行委員会の活動説明



ボランティアスタッフと記念撮影

<受付・海苔すき説明>



掲示ポスター



PRブース



受付の様子



アルコール消毒で感染症対策



趣旨説明動画



海苔すきの工程をビデオ視聴

<海苔たたき>



海苔たたき体験コーナー



目の前の東京湾で朝採れの「アサクサノリ」



ワカメ



子どもたちも海苔たたきを体験



生海苔を刻む作業で使うのは「飛行機包丁」と呼ばれる包丁では見たことのない「二枚刃」



包丁がまな板に刺さってしまう、力加減が難しい

<海苔すき>



生海苔が3mm角ほどになるまでよく刻んだら、いよいよ「海苔すき」



簀子を敷いた20cm角の木枠に、水に戻した海苔を勢いよく流し込みます



海苔すきを体験する子どもたち



うまくできてるかな



完成した海苔すき

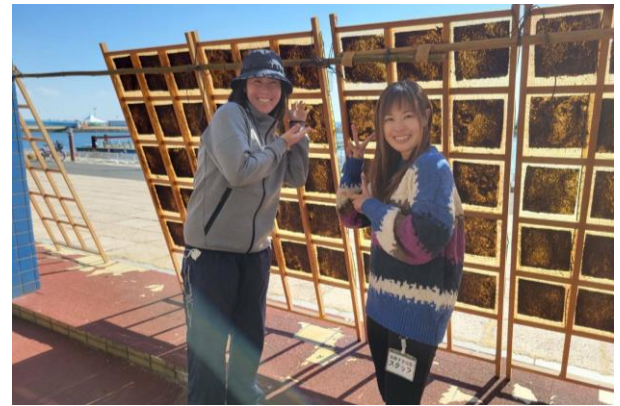
<海苔干し>



海苔すきしたものを干します



自然光で海苔を乾燥させます



自分でつくった海苔を背景に
記念撮影する参加者

<わかめしゃぶしゃぶ・海苔味噌汁・ミニ海苔簀づくり>



葛西の東京湾で朝採れたわかめで、しゃぶしゃぶ



新鮮なわかめがふるまわれました



参加者自身でわかめをしゃぶしゃぶ



海苔味噌汁



温かな味噌汁は大人気



ミニ海苔簀づくり



海苔すき体験を通して、地元の花苔の美味しさはもちろのこと、多くの方たちと交流しながら楽しい時間を過ごせました。わかめしゃぶしゃぶを食べたことない子どもたちが、目を輝かせて「美味しい」と食べていて、それを見ていた私も嬉しくなりました。あっという間の時間でしたが、美味しく楽しい貴重な経験をさせて頂きました。

草野 歩（ビーチバレーボール選手）

今回のイベントで、子どもたちやお父さんお母さん、ボランティアの方、全員が笑顔で海苔すき体験をしているのが印象に残り、イベントに参加した人が、海を身近に感じ、少しでも海を綺麗にという活動や気持ちが広がっていくだろうと思いました。

自分もこの海苔すき体験を終えて、自分のできることから始めようと思いました。

有吉 徳斗（一般社団法人日本フレスコボール協会）

普段から海苔を結構食べるし、知り合いにも海苔を作っている方が何人かいる…。

ですが、実際に海苔がどのように作られているのかどう言った歴史があるのか考えた事ありませんでした。

今回はボランティアとして参加させて頂き、海苔の事について学びました。そして海苔を1枚1枚作るのが、こんなにも難しいなんて思いませんでした。

日本の食を支えている海苔を身近に感じる事が出来とても楽しかったです！

大住 寛（一般社団法人日本ビーチテニス連盟）

私は海苔を飛行機包丁でたたき担当をすることで、そのひとつひとつの工程の意味が理解でき、道具を知り、その話を来場者の方々と共有できて、同時に海の恵み、大切さを伝えられたと思います。子どもに話してましたが、大人の方々の好奇心な眼と質問が印象的でした。

石田 正則（キャプラン株式会社）

頂いた生海苔で何とか海苔たたき工程を飛ばして海苔にできないかと、並べて、オーブンで熱しましたが水分が飛ばず。フライパンで弱火で水分を飛ばしてやっとの事で乾燥して、やっとやっとのことで再度オーブンで海苔にしました。が、たたいていないので縦の繊維が結構強く。。。海苔を干す工程と海苔たたきの工程の大事さが早速復習して実感できました。

平間 芳和（キャプラン株式会社）

お天気に恵まれ、本当にたくさんのお子さんが参加してくれましたね。昔の生活や、東京湾の歴史、食育などが学べる知的好奇心を刺激する内容盛りだくさんですし、このような時世で、少しでも子どもたちの思い出ができれば、うれしいことです。

大竹 有夏（株式会社パソナテック）

非常に貴重な体験イベントで、時間的にも長すぎず短すぎずの楽しめる行程だったと思います。海苔の興味が深まりました。子ども優先には理解しますが、大人も体験したかった声が聞こえてましたので人数調整は今後必要かもしれませんね。

東京湾で採れる海産物は、お店で買うと高価であり、なかなか地産地消を味わう機会がない事が現状の一般家庭の食卓ではないでしょうか。地方では、意外とスーパーで手軽に販売しているので、各地での物産は食することが多いのですが、江戸前はなかなか高級な食材です。このような活動から、子どもから大人へ伝わる環境保全についても、今後は必要な事だと思います。

吉澤 裕子（NPO法人日本ビーチ文化振興協会）

当日はたくさんのお親子連れの方々がお見えになりました。スタッフ人数も確保できていたのか適度に配置がされ、感染予防対策をしっかりと出来たように感じます。子どもたちのみならず、大人も含めて今まで見たことがないというようなスタンスで海苔づくりを一から体験されました。海苔づくりに先立っては、葛西の海の歴史について、映像に食い入るように見ている子どもたちが印象的でした。サステイナブルな社会実現のため、社会的価値のある高い非常によい事業だと思いました。今後も継続して活動が出来るように私たちも一緒になって取り組んで参ります。

門内 淳（NPO法人日本ビーチ文化振興協会）

東京生まれの人間ですが、思い返してみると「東京の地産地消」は初体験だったかもしれません。地元で採れた食材を昔ながらの手法で加工をし、味わう。今までに経験した事の無いほどの「美味しさ」を感じる事が出来ました。

子ども達にとって何気ない「楽しい」という時間が、いつか「これが私の地元！」と誇らしく思える時が必ず訪れると思います。自然と郷土愛が育まれる、素敵で必要な事業だと思いました。

吉澤 頌平（NPO法人日本ビーチ文化振興協会）