

みんなのスペース

◆あて先・問い合わせ

〒028-1392(住所不要)

山田町役場総務課情報係

(☎82-3111内線416)へ。

「こんな時だから考 えよう。山田の歴史、 産業、文化」

「こんな時だから考えよう。山田の歴史、産業、文化」をテーマに、令和2年度山田町婦人団体協議会会員研修会が「鯨と海の科学館」で開催されました。

「今、コロナ禍の中で…」と、いう意見もありましたが、こんな時だからこそ、自分の住んでいる山田町のことを学び、母・祖母として次世代に伝えることも大事なことで、我々の役目ではないかと話し合い、換気などの十分な感染症対策を取り実施することにしました。

研修会は2部形式で行われ、1部では、鯨と海の科学館指導員道又純氏を講師に「山田町の漁業の歴史と鯨との関わり」と

「鯨と海の科学館が出来るまで」の演題で講演していただきました。

山田町と鯨との関わりは、江戸時代からだそうです。大浦地区ではイルカの捕獲も盛んに行われ、多い時は1日に2千〜3千頭の水揚げがあり、その多くは塩蔵して日本海側の山形・秋田方面に運ばれたそうです。

また、漁業は、捕る漁業から育てる漁業にも挑戦し、その中でも「殻付きカキ」は、日本一を成し遂げました。漁業の方々の努力はすごいなあと改めて感心させられました。

そして、鯨館の建設は、大沢地区で昭和22年から創業していた日東捕鯨株式会社が閉鎖の折、40年間お世話になった山田町へと「たまげるくらいの大物」のマッコウクジラの骨格標本が寄贈されると同時に「三陸海の博覧会」が山田町でも開催されることが決まり、日東捕鯨にあった機材を譲り受けて建設する運びとなったようです。何事もタイミングって大事ですね。



第2部では、老いて太くなった指と、老眼で見えにくくなった目で「海藻しおり」作りです。仲間とおしゃべりしながらの作業はとても楽しく、あつという間に過ぎてしまい、残るは館内見学です。館長さん自らの案内で一つひとつ丁寧に説明していただきました。

皆さんはマッコウクジラがどのようにして深海に潜り、海面まで浮上するかわかりますか？答えは、鯨館にあります。どうぞ一度足を運んで見てください。このほかにも職員手作りのダイオウイカや深海魚のレプリカなどが所狭しと展示されております。最後に館長さんから「鯨と海の科学館は、山田町で運営しており、全国的にもまれなことです。1度と言わず、町民の皆さまは何度でも足を運んでください」と、あいさつをいただきました。

この研修を通じて、昔の風景や日干しの鯨の臭いを思い出した会員も大勢おりました。また、漁業に従事する人たちのひた向きの姿勢を知ることができ、大変勉強になりました。

今回の研修で学んだことは、

何かの折にでも次世代を担う子どもたちに伝えたいと思います。

そして、山田町について様々な分野で知らないことがいっぱい

あることが分かりましたので、われわれ町婦協も1つずつ「テーマ」を決めて、今回のような研修会を計画し続けていきたいと思っています。

鯨館の皆さま、お世話になりました。

山田町婦人団体協議会会長

後藤 久美子

幸

辛い字に一本プラスすると幸になる。

その字を見るだけで自分も周りも幸で、ありますようにと願う。

佐藤 啓子(船越・42)

やまだ文芸広場

秋気澄む 家の中にも 風の道

空は澄み 彩る色の

明るさ深き 新しさ

紅葉黄葉

あの世とは

どこにあるのか 境目は

葛トンボが 曲がりて消える

宮古の真鱈 グルメフェア を開催します

沿岸広域振興局宮古水産振興センターでは「宮古の真鱈グルメフェア」を開催します。本州一の水揚げを誇る「宮古の真鱈」をどうぞご賞味ください。

▽開催期間 12月3日

〜来年1月24日

▽場所 宮古市・田野

畑村の参加飲食店23店舗

▽内容 ▼フェア参加飲食店における真鱈料理の提供販売▼SNS投稿による特典のプレゼント

※参加飲食店の詳細は専用ホームページをご覧ください。



https://www.pref.iwate.jp/eng/miya_suis/m/1035974.html

◆問い合わせ

沿岸広域振興局宮古水産振興センター(☎64-2216)へどうぞ。