



おおあらい

Vol.367



■ 息もぴったり（親子カヌー教室）

特集

連携と交流によるまちづくり
シンポジウム開催 P. 2

Index

- 町政トピックス P. 6
- みんなのひろば P. 8
- 町のわだい P.10
- 暮らしの情報 P.12

7

2002

「連携と交流によるまちづくり」シンポジウム開催

アークワールドのオープンなどで大洗町の将来性がさらに高まる中、それをどのようにしてまちの元気に結び付けていくかが町の大きな課題です。

5月26日（日）、立地条件や観光資源・施設にたよるだけではなく、地域の産業や住民のみなさんが手をたずさえて地域のイメージを創る取り組み「連携と交流によるまちづくりシンポジウム」が開催されました。

大洗文化センター大会議室に約200名が集まり、小谷町長から開催の趣旨が述べられた後、講演「人が輝きまちが輝く」やパネルディスカッション「連携による食の創造」と「体験交流のまちづくり」が行われ、活発な意見交換がなされました。



プログラム
講演「人が輝きまちが輝く」
地元の食材を生かした昼食
パネルディスカッション
○連携による食の創造
○海の学校はどうすれば立ち上がるか

講演「人が輝きまちが輝く」-要旨-

人と人がふれあえる
地域づくりを

湯布院では年間380万人が訪れ、多すぎる観光客にサービスの質の維持が難しくなってきたとあり、適正な数におさえようという動きがあります。観光というのは両刃の刃であり、適正規模を維持していくことが大切です。さらに最近の旅行形態は団体旅行からグループ、家族単位の旅行に変化してきており、人々とのふれあいが観光の要素として重要視されています。

魅力的な地域には参加と
体験の需要が生まれる

単体の観光資源だけではなく、地域全体で外の人に対応することが求められています。秋田県のゆきおろしツアー、青森県の地吹雪体験ツアーなどがその一例



岡崎昌之先生
法政大学
現代福祉学部教授

湯布院をはじめ先進的な全国のまちづくりに講師として活躍されています。

です。

参加、体験型に観光の人氣が高く、それに対応できる、つまりそこに住む人々の暮らしが、地元住民とのふれあい、参加したい、学んでみたいという魅力に満ちあふれている町が持続的、継続的に訪れたいくなる町となるのではないのでしょうか。

培ってきた文化や生活の技を
活かす（大洗の可能性）

商店街に大洗の人たちの暮らしが感じられるような食や雰囲気作りが出来てくれば、地域独特の個性や魅力が生まれてきます。これだけ自然に恵まれているところは全国的に見てもめずらしく、地域に根付いた伝統や技を活かし100年後を見据えた構想を描き、魅力・活力のあるまちをつくらなければならない。

2つのパネルディスカッションの コーディネーターをつとめた中川祐二さん

地産地消は地元でとれたものは地元で消費しようという考え方です。地元でとれたものは地元で食べるのが一番新鮮で美味しいというだけではなく、その場の環境や地元の人との交流が隠し味となります。近年、スローフードという言葉が耳にするようになりました。これは安心できる食べ物を見極めて食べようということです。大洗に通って10年になりますが味わいのある食材がたくさんありま

す。それが町の中でさえ知られていないことがもったいないです。

海の学校については、自然とのふれあいを進めていけば魚を見て「魚がにらんでいてこわい」というような世代がなくなるのではないのでしょうか。子供たちが出身地はどこと尋ねられたときに胸を張って「大洗です」と答えられるような地域づくりを進めていくことが大切です。



中川祐二さん
大洗の隅々まで知り
尽くしている？東京
人。アイアンキッズ
のお頭

学ぶのではなく海を 好きになることが大切



足立正俊さん
大洗サーフライフセービングクラブ代表

海や川、沼や港、美味しい魚などコンパクトな地域にこれだけの恵まれた環境を備えているところはありません。海ガメがいる海で泳げるなんて都会から見ればぜいたくな環境ではないでしょうか。

海の学校は自然、拠点、人が三位一体となって実現します。また新しいプログラムを提供していくことが重要です。何かを教えるのではなく、遊びながら海を好きになることが大切です。個々のレベルにあった安全な楽しさを提供していきたい。



羽根板恵美子さん
水戸こどもの劇場代表

自然とのふれあいは子供たちにとって貴重な体験

大洗では子供たちが自然とふれあえる地引網で毎年お世話になっています。自分たちでとった魚は持ち帰り調理して食べて命の尊さを学んでいます。このような体験は子供たちにとって貴重なもので、次の世代の子供たちに引き継がれていきます。サマーキャンプ的な取り組みが大洗で出来れば首都圏からの需要は大きいのではないのでしょうか。



飯田精一さん
長漁会副会長
漁師歴57年のベテラン

漁師は海の楽しさや安全の大切さを知っています

長漁会では、子供たちにロークワークや網の修理の体験などを行っています。漁業体験は、安全の確保が何と言っても大切。また漁師は魚をとるおもしろさを知っているのです。楽しさを伝えることも出来ると思います。漁獲量は昔から比べるとだいぶ減ってきており、観光的な漁業も視野に入れて検討してもよいのではないのでしょうか。

テーマ「海の学校はどうすれば立ち上がるか」

パネルディスカッション 体験交流のまちづくり



竹内順一さん
大洗茨交ホテル社長

地域の魅力づくりの 核として期待

今までの宿泊客は夜に宿に着いて朝帰る団体が中心でした。しかし最近は、団体客が減少傾向にあり、家族など個々のお客様においていただかなければならないと感じています。

大洗に来ていただける地域の魅力として「海の学校」には大きな期待を寄せています。ホテルのオブショナルツアー的な位置づけも考えられますが安全確保やスケジュールの調整など難しい部分も多いですね。



清水英善さん
民宿浜の湯のご主人

安全と安心を確保し それを積極的にアピール

地引網をセツトにした宿泊をやっていますが天候に大きく左右されますね。泊まって楽しんでいただくためには、安全・安心が不可欠です。お客様が夜散歩に出かけたとき「夜の海岸の波音や月の美しさには大変感動したがハント族などは怖かったです。」という声がありました。安全と安心を確保しそれを積極的にアピールしていくことが重要だと感じています。



神山吉春さん
(社)漁村文化協会
常務理事

漁業を多方面に活用 していく話し合いを

全国的に漁業のみで生計を立てていくことが難しい地域が多くなってきました。漁師の皆さんは漁業の魅力のアピールしていくことが大切です。また漁業を観光事業に活かしていく話し合いの場がない。話し合いの場を設け、知恵を出し合っていく必要があります。



今関忠之さん
鮮魚店魚忠のご主人
仲買人のリーダー

大洗の豊富な水産資源を 活かす取り組みを

隔週、魚市場で仲買人組合と水産加工組合、漁協とJAが出店し、おさかな市を開催しています。その中でも当日水揚げされた魚が好評です。昼食のお弁当に入っていたサルエビなどは市場でも安く取り引きされており、わすれ貝などは捨てられているような状況です。

そのような資源を活かしていくことは大洗独自の食文化の発展につながっていくのではないのでしょうか。



石井和子さん
大洗シ・サイドホテルの若女将

食は一番の関心事 大洗ならではのものを

「これは大洗の魚ですか？」

とよく聞かれ、お客様のお魚に対する関心の高まりを感じます。

すべての料理を地元の食材でまかなうためには安定した供給体制が必要です。お客様には工ビは冷凍物、タイは養殖物イメージがあり、そこに地物のハナダイやサルエビなどをお出しすると味が違うと驚かれます。

旬の食材についての問合せも数多くあり、食に関連した地元ならではの好みやげなどもこれまで以上に必要になると思います。



飛田一夫さん
そば店常陸屋のご主人
大洗飲食店組合長

こだわりのもった 食材でのもてなしを

こだわりのもった食材でお客様に料理を提供しています。飲食店組合の会員の中でも地物にこだわったお店が20軒ほどありますが夜、営業している店が多いですね。

うちでも穴子そばは注文を受けてから近所の鮮魚店に食材を買いにいらしています。

テーマ「連携による食の創造」

パネルディスカッション まちの再生と大洗の魅力づくり



斉藤和子さん
茨城県地域おこし
マイスター

風景や人情すべてが ごちそうになる

味だけならおいしいお店は数多くあります。大洗で食事をしようと思うときは潮騒や風景、人情など料理と一緒に味わいたいと思うときではないでしょうか。

地元の商店街での買い物は「今日は何があるの」「おすすめは」などお店の人とのやりとりが楽しい。また流通に乗らない食材を活かしていくことはその土地ならではの調理法、ひいては魅力ある地域性をつくっていくのではないのでしょうか。



加藤泰子さん
漁協婦人部長
魚料理の指南役

昔ながらの料理法を 伝えていくことも大切

本日の昼食のお弁当はいかがだったでしょうか。わすれ貝の潮汁は好評でしたのでおさかな市などでもお出ししていきたいと思っています。

旭村にあるとちぎ海浜自然の家で子供たちに魚料理を教えています。子供たちは最初とまどうところもありますがみんな楽しそうに料理を作ります。また作った料理をお土産として各家庭に持ち帰っていただいているのですが大変好評です。



飯島佐智子さん
きらきら大洗ネット
ワーク代表

豊かな自然や人情は 町の財産

都会からやってくると大洗の澄んだ空気は非常に心地良く感じます。海や川や大地そしてそこから生まれるさまざまな物は大きな財産であると思います。

パリでは地区ごと曜日ごとに午前中だけ市が立ちます。あいさつから始まり、会話のやりとりの中で気持ちよく買い物ができます。大洗の商店街にも共通するのではないのでしょうか。

地産地消の実践(地元のものを地元で消費)

昼食は心を込めた

海山彩(うみやまいんどり)弁当を

ご賞味いただきました

おしながき
鯛めし
海老入りカップエッグ
おさつぽてと
切干大根煮
しらす酢の物
ミニとまと
わすれ貝の潮汁

ハナダイ
マダイに似ており、
価格は1/3程度。



サルエビ

昨年大洗港には、約45トン水揚げされており高タンパク低脂肪のヘルシーフード。

トマト

神山の2軒の農家がヘルシーミディやキャンディミニーなどの通称ミニトマトと高糖度トマトをハウス栽培しています。



シラス

カタクチイワシの稚魚。大洗の船曳き漁の主要魚種で水揚げ額全体の1/3以上を占めます。

さつまいも

大洗の農業の中心作物で種類は紅あづまと紅こうけい。

大根

冬にとれた大根を千切りにして乾燥させた切干大根を使用。生の大根より栄養価が高い。

わすれ貝

大洗ではマンジュガイともいいます。ハマグリ漁に混じって取れる厚みのない2枚貝で現在商品としてほとんど流通していません。



やさしい味付けですね
素材の味が活かされていておいしい



大洗町漁協婦人部、水戸JA大洗支部女性部、食生活改善推進員連絡協議会の皆様のご協力により海山彩弁当ができあがりました。

「大洗の新鮮な食材を活かすことを心がけました。
私たちが持ち寄ったものでつくったお弁当がみなさんに喜ばれてうれしいです。」



大会期間中は全国からたくさん
さんの大会関係者（選手や監督、
応援など）が大洗町に訪れます。
選手たちが気持ちよくプレーする
ためにも、私たちが住む大洗町のイメ
ージアップのためにも訪れたみなさん
をあたたく迎えましょう。

全国からのゲストを
あたたかく歓迎

インターハイ開催まであとわずか

みんなの力で大会を

盛りあげましょう

インターハイ（全国高等学校総合体育大会）が茨城県で開催されます。8月1日総合開会式が笠松運動公園陸上競技場で行われます。
大洗町は「女子バレーボール」の試合会場となっており、8月2日から5日まで総合運動公園体育館などの会場で熱戦が繰り広げられます。

バレーボール(女子)

会場	月日	8月2日(金)	8月3日(土)	8月4日(日)	8月5日(月)
大洗町総合運動公園体育館		予選グループ戦 及び敗者復活戦 9:00～	決勝トーナメント 1・2回戦 9:30～	決勝トーナメント 3・4回戦 9:30～	準決勝・決勝 9:00～
茨城県立大洗高等学校体育館		予選グループ戦 及び敗者復活戦 9:00～	決勝トーナメント 1・2回戦 9:30～		
大洗町立第一中学校体育館		予選グループ戦 及び敗者復活戦 9:00～			
ひたちなか市総合運動公園総合体育館		予選グループ戦 及び敗者復活戦 9:00～	決勝トーナメント 1・2回戦 9:30～		

大会出場校56チームが決まりました

	県名	学校名		県名	学校名
北海道	北海道	旭川実業高等学校	近畿	滋賀	滋賀県立八幡商業高等学校
	北海道	札幌大谷高等学校		京都	京都橘高等学校
東北	青森	青森県立三沢商業高等学校		大阪	大阪国際滝井高等学校
	岩手	岩手県立盛岡第二高等学校		大阪	大阪女子短期大学高等学校
	宮城	古川商業高等学校		兵庫	兵庫県立氷上高等学校
北	秋田	秋田県立角館南高等学校	畿	兵庫	須磨ノ浦女子高等学校
	山形	日大山形高等学校		奈良	奈良女子高等学校
	福島	福島県立田村高等学校		和歌山	開智高等学校
関東	栃木	國學院大學栃木高等学校	中	鳥取	鳥取県立八頭高等学校
	群馬	高崎商科大学附属高等学校		島根	開星高等学校
	埼玉	川越市立川越高等学校		岡山	就実高等学校
	埼玉	春日部共栄高等学校	国	広島	広島県立神辺旭高等学校
	千葉	敬愛学園高等学校		山口	三田尻女子高等学校
	千葉	船橋市立船橋高等学校	四	徳島	徳島商業高等学校
東	東京	成徳学園高等学校		香川	高松北高等学校
	東京	共栄学園高等学校		愛媛	済美高等学校
	神奈川	川崎市立橘高等学校		高知	高知商業高等学校
	神奈川	神奈川県立相原高等学校	九	福岡	誠修高等学校
	山梨	山梨県立韭崎高等学校		佐賀	佐賀県立佐賀北高等学校
北信越	新潟	帝京長岡高等学校		長崎	九州文化学園高等学校
	富山	富山県立高岡商業高等学校	州	熊本	熊本信愛女学院高等学校
	石川	石川県立金沢商業高等学校		大分	東九州龍谷高等学校
	福井	仁愛女子高等学校		宮崎	延岡学園高等学校
	長野	東海大学第三高等学校		鹿児島	鹿児島県立鹿児島南高等学校
東海	静岡	静岡県立浜北西高等学校	開	沖縄	沖縄県立中部商業高等学校
	愛知	人間環境大学岡崎学園高等学校		茨城	大成女子高等学校
	愛知	豊橋中央高等学校	催	茨城	土浦日本大学高等学校
	三重	三重県立津商業高等学校			
	岐阜	岐阜県立本巣高等学校			

環境

地球を知って育てるウォーキング はまひるがおを咲かそう

地域ぐるみで子育てを目指すボランティア団体「大洗町体験活動支援センター」の主催により6月8日（土）、地球を知って育てるウォーキング「はまひるがおを咲かそう」が行われました。「はまひるがお」は防砂林の役割をする可憐な花です。昔は大洗の海岸のいたるところに咲いていましたが、今では海岸線の開発でほんの一部で見られなくなりました。以前のようにたくさんの花が咲く海辺になることを願い、小学生から大人まで40人が観光協会下の海岸にはまひるがおを植えました。



随想

はまひるがおに想う

大洗町長 小谷隆亮

果てしなく続く青い海原、打ち寄せる波の音さわやかな潮風がほほをなで、先日、大洗海岸にはまひるがおを植えようと「地域を知って育てるウォーキング はまひるがおを咲かそう」に参加した親子連れの方々とともに汗を流しました。子供たちの楽しそうな笑顔、子供以上に真剣に取り組んでいる大人などほほえましい光景に心洗われました。

学校が完全5日制となり、子供たちに、土曜日、日曜日を有意義な時間を過ごしてもらいたい、これは親の願い、地域の願いです。そんな願いのもと家庭や地域社会で生まれた体験、社会体験、文化・スポーツ活動などの講座を持って子供たちに参加してもらい取り組みが高まっており、大変心強いかがりです。

はまひるがおを咲かそうという今回の取り組みは、大洗町体験活動支援センターの主催によるものですが「どこもかしこも町の顔」という思いのもと、そこに携わるボランティアの方々は子供たちに自然の大切さや地域のすばらしさを知り、将来の大洗町を担ってほしいという熱意を持って活動されています。

はまひるがおを植えて一汗を流したところで一休み、みんなで松林の下で冷たい水を飲みながらすぐ目の前に広がる大海岩礁にくだける白い波しぶき、そんな風景を眺めていたとき、第一中学校3年の櫻井聖来さんが句を詠みました。

「潮風に 揺れて揺られて 青い花」「波の音 心に響く 石の丘」「深い青 想いがひそむ 宝箱」

なんてすばらしい感性でしょうか。我が町においてこのようなみずみずしい感性や素直な心が育まれ、今回の取り組みなどを通して多くの子供たちにその輪が広がっていくことに大きな期待を寄せております。

はまひるがおの種子は海流によって各地にひろがり、砂地に生きるために深く広く根を張ります。我が町の地域ぐるみの子育ての取り組みも広く深い根を張り、花を咲かせることを確信した一日でした。

小野瀬一士さん 食品衛生功労者表彰を受賞



小野瀬一士さん（角一区）は、昭和42年12月1日から食品に関する営業許可の手続きや食品衛生に関する啓蒙活動など保健所と食品を取り扱っている方々とのパイプ役として大きな役割を担ってこられました。

現在も水戸食品協会会計理事、大洗支部副支部長、大洗食品衛生推進協議会会長などを務められており、その永年の功績が認められこのたび厚生労働大臣から食品衛生功労者表彰を受賞されました。

「日々の活動が認められたものとうれしく思います。これからも地域のために尽くしていきたい。」と受賞の喜びを語っていました。

大洗支部救難所 名誉総裁表彰第1号に

県水難救済会大洗支部救難所は、昨年9月のサーファー救助（約3時間にわたる救助活動により26人を無事救助）の功績が認められ、本年度から設けられた日本水難救済会名誉総裁表彰の第1回表彰の栄誉に輝きました。

5月21日、東京・平河町で行われた表彰式で名誉総裁の高円宮憲仁さまから表彰を受けた大洗支部救難所所員は「第1回の受賞だけに名誉なことです。」と今回の受賞の喜びを語っていました。

