

◇ アオサ観察会・収穫体験・お食事会を開催しました

平成25年3月11日、泡瀬干潟にて沖縄市教育研究所の子供たちと、春の干潟観察会を開催しました。春の干潟といえば、新緑の沖縄本島北部の山々（通称やんばる）と同様に、干潟の色も緑色や茶色へと変化します。この色変化の正体は、海藻の仲間で、緑藻類や褐藻類などが発生しているためです。緑藻の中でも、アオサの仲間は、「方言名；アーサ」などと呼ばれ親しまれているヒトエグサなどが有名で、この季節限定で、海の恵みが食卓で楽しめます。そこで、今回は、春の干潟を目と舌、臭いで確かめる、というような流れです。

今回、観察した場所は、既に地元の人たちが多く訪れており、各々に収穫をしていました。私たちも、海藻をじっくりと観察しながら、今日、料理して食べる分だけを各々に採集しました。採集を終え、その後は、潮が満ち始めてきたので、ゆっくりと岸へと移動しながら、いろいろな生き物を観察しました。褐色の正体も、確認。ナマコを平気でつかむ子供もいました。逆に、先生（指導者）がビックリしたほどであり、子供は純粹で、実際に触ることで、いろいろなことを学んでいるようです。全て、指導者側が見た目などで判断するのはよくない、ということをお子たちに教えられた瞬間でした。

教育研究所へと戻り、そこで収穫したアオサを、水道水で必死で洗いました。収穫したアオサには、細かな砂が多く付いており、そのままだと、シャリッとした食感になってしまい、よくありません。この洗う作業が、その後にやってくるお食事の素晴らしさ、味覚の再発見へとつながるのです。

事前に、当日の朝から準備して頂きましたテンプラ（アオサ）やおにぎりなどと一緒に、アオサ汁も飲み干し、観察したアオサの「見ても美しい、食べても美味しい」を実感した一日でした。



アオサの観察の様子



アオサの収穫の様子



アオサのフルコース