

◇ アーサ観察会・収穫体験・お食事会を開催しました

平成26年3月17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、沖縄本島北部の山々（通称やんばる）で新緑を迎えた多くの樹木の葉と同様に、干潟の色も緑色などへと変化します。この色変化の正体は、海藻（緑藻類や褐藻類など）です。緑藻の中でも、アーサと呼ばれているヒトエグサが有名で、この季節限定で、海の恵みが食卓で楽しめます。

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、各人が食べる分だけを各々に採集しました。肌寒い先月とは違って、干潟は一面に緑色となっていました。サンゴ礫や岩に付着したアーサの種子（遊走子）は本体（葉状体）を大きく展開し、まるで緑色の絨毯です。ヒトエグサに混じって、アナアオサ（方言名：ウーワアーサ）がまるでビニル製のスーパーの買い物袋さながらに大きく生長しています。これは、人間が食べるのには適しておらず、昔、豚（方言名：ウーワ、ウー）の餌として使用したことから地元では、ウーワアーサなどとも呼ばれています。採集を終え、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。

教育研究所へと戻り、そこで収穫したアーサを、水道水で必死に洗いました。とにかく、アーサは採集時にはあまり気にはしないが、海流に流されないよう岩などに付着する部分（根）に細かい砂が多くからまっています。そのままだと、ジャリッとした食感になってしまい、よくないので、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。この洗い作業が全てと言っても過言ではありません。

事前に、当日の朝から準備して頂きましたテンプラ（アーサ）やおにぎりなどと一緒に、アーサ汁も飲み干し、海の恵み「アーサ」を満喫した一日でした。



アーサの観察の様子



アーサの収穫の様子



アーサのフルコース