

主要行事

- 日時:9月17日(日)
- 会場:厚岸町厚岸漁港
- ※主要行事は、招待者のみの参加となります。



式典行事の会場イメージ

式典行事

- 功績団体表彰
- 作品コンクール最優秀 作文の発表
- 漁業者メッセージ
- 大会決議
- 大会旗引継 など



海上歓迎のイメージ

海上歓迎・放流行事

- 歓迎演奏
- 漁船等による 海上パレード・漁法紹介
- 稚魚放流 (マツカワ・ホッケイエビ)

関連行事

豊かな海づくりフェスタ2023

- 日時:9月16日(土)・17日(日)
- 会場:厚岸町／厚岸漁港湖北岸壁 釧路市／釧路市観光国際交流センター・幸町緑地
- ※関連行事は一般の方も参加できます。

- 本道水産業の特色や漁法の紹介などの企画展示
- 伝統芸能・著名人によるステージイベント、物販・飲食
- 海の生物や環境について学べる体験ブース
- 式典行事、海上歓迎・放流行事の模様を生中継



マツカワは、北海道太平洋沿岸に分布する大型のカレイで、刺網や定置網などで漁獲されています。「王鱈」のブランド名で、主に刺身やすしネタにされる高級魚です。一時は漁獲量が極端に減少し、「幻の魚」と呼ばれていましたが、本道では、資源増大を目指して2006年から年間100万尾の種苗生産と漁業関係者による放流を行っており、漁獲量が着実に増加しています。第42回全国豊かな海づくり大会北海道大会の海上歓迎・放流行事では、本道の栽培漁業を代表する魚種として、マツカワとホッケイエビの稚魚が放流される予定です。

*(地独)北海道立総合研究機構提供

マツカワ 成魚の体長約 50~80cm



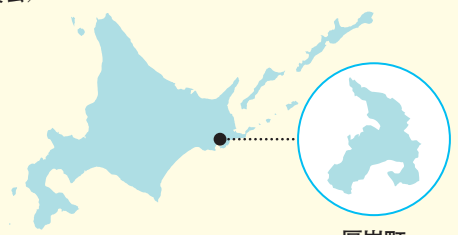
稚魚の体長約 8cm

2023年9月16日(土)・17日(日)

大会テーマ「守りぬく 光輝く 豊かな海」

【主催】豊かな海づくり大会推進委員会／
第42回全国豊かな海づくり大会
北海道実行委員会

【後援】農林水産省／環境省



厚岸町

「全国豊かな海づくり大会」ってどんな大会？

水産資源の保護・管理と海や湖沼・河川の環境保全の大切さを広く国民に訴えるとともに、つくり育てる漁業の推進を通じて、明日のわが国漁業の振興と発展を図ることを目的として、1981年に第1回大会が大分県で開催されて以来、継続して各地で開催されています。北海道では、1985年の第5回大会(湧別町登栄床漁港)以来、2回目の開催となります。

北海道大会の基本理念

豊かな海の恵みに感謝し、この大切な財産を次の世代につなげるとともに、栽培漁業や地域資源の利活用など多様な取り組みをオール北海道で推し進め、水産業の持続的な発展と地域の活性化を図ります。



第42回
全国豊かな海づくり大会
北海道大会

●第42回全国豊かな海づくり大会北海道実行委員会事務局 TEL.011-206-6563

地域おこし協力隊CAFÉ 池田町

都会に住む人が課題を抱える市町村に移住し、才能や能力を発揮する地域おこし協力隊。今回は「とちか地域おこし協力隊ネットワーク」で活動の幅を広げる池田町の隊員を紹介します。



協力隊が横につながれば、十勝はもっとおもしろくなる!!

千葉県松戸市出身 鈴木 龍太郎さん
十勝平野の雄大さ、何よりワインが好きで池田町に一目ぼれ。昨年は、独自品種である山幸のワインを楽しむ「秋のブドウ収穫と畑でランチ会」を開き、「池田町スタディツアー」では、東京・大阪から10~20代の学生や社会人を受け入れました。

ことは「とちか地域おこし協力隊ネットワーク」を設立。十勝には毎年100人ほどの協力隊がいるので、情報交換や悩みを打ち明けながら、地域の活性化につなげていきます。

北海道地域おこし協力隊ネットワークが発足!

「北海道地域おこし協力隊ネットワーク」が6月に発足しました。隊員同士の連携や情報交換などを通じて、地域での取り組みをより充実できるように活動していきます。北海道地域おこし協力隊ネットワーク事務局 TEL.011-204-5791



昨年10月に開催された「秋のブドウ収穫と畑でランチ会」

高校生のマナビバ

新たな視点で学びを深める道内の高校生の話題をお届けします。

北海道CLASSプロジェクト(地学協働活動推進 実証事業)

道内の高校生が地域の自治体や産業界と連携し、地域の課題探究型の学習体験を通じて地域活性化に取り組む「北海道CLASSプロジェクト」。このプロジェクトの連携校として、北海道夕張高等学校は2021年度から実践的な学習を展開しています。昨年度の夕張産の食材を活用した新商品開発の取り組みは、北海道教育委員会の「北海道地学協働アワード2022」で特別賞を受賞しました。今年度も地域活性化を目指し、新たな商品開発に取り組んでいます。

夕張はメロンだけじゃない! 長いもパスタを開発中です

北海道夕張高等学校 就職・専門学校進学コース3年 田中 璃桜さん

11人が各班に分かれて、いなりずし、プロテインバー、ピザ、パスタ、おやき、飲むわらび餅、即席カップライスを夕張のオリジナル商品として開発中です。私は低カロリーで食物繊維も多い長いもに着目しました。まだ試作段階ですが、パスタに混ぜたら、高カロリーとなる強力粉を減らすことができ、もちりとした食感となりました。私たちの商品開発の取り組みを通じて、夕張にはメロンの他にも特産品があることを多くの方に知っていただきたいと思っています。北海道教育庁社会教育課 TEL.011-204-5744

自分たちのアイデアが実現していく楽しさを学びました。



プロジェクトに奮闘中の田中 璃桜さん(右)、パスタの生地に入れる長いもをおろす田中さん(左) 藤本 志麻さん(左)



地元の食材を利用して、生地から作ったピザ



地域情報

北海道の各地域から話題をお届けします。

北海道内市町村 広報紙(誌) ページへのリンク集



羅臼町 世界遺産のロケーションを満喫! 知床羅臼野遊びフィールド



羅臼町と海、国後島を一望できるテントサイト

知床羅臼野遊びフィールドは、世界自然遺産の知床ならではの圧倒的なロケーションに、4つのテントサイトがある手ぶらキャンプ施設です。新たにSelf-Made Caféがオープンし、道具をレンタルして、豆から淹れるコーヒーやホットサンドなども楽しめます。

問い合わせ先／知床羅臼野遊びフィールド TEL.080-9398-6019(9:00~17:00)



白老町 ウポポイ開業3周年! さまざまなアイヌ文化を体感して



アイヌの伝統的な生活空間を体感できる伝統的コタン

ウポポイ(民族共生象徴空間)は開業3周年を迎えました。ウポポイでは、アイヌの歴史や文化などを多くの皆さんに幅広くお伝えするため、伝統的な手仕事や楽器演奏などの芸能が体験できるプログラムを提供しています。この機会に、ぜひアイヌ文化を体感してください。

問い合わせ先／公益財団法人 アイヌ民族文化財団 TEL.0144-82-3914

