



内外海

公民館だより

【HP アドレス】 http://www1.city.obama.fukui.jp/obm/kouminkan/utitomi_k/

【発行】
内外海公民館
小浜市阿納尻 43-10-1
TEL&FAX 53-2724
令和 2年7月25日

「RESTAURANT UCHITOMI/レストラン内外海」 8月1日 志積にオープン!!



志積区で民宿「久兵衛」や空き家となっていた建物をリノベーションし、新たにレストランと2棟の宿泊施設を立ち上げる漁村滞在プロジェクト

住所：小浜市志積 15-3
電話番号：0770-54-3531
営業時間：ランチ 11:30～15:00 (※事前予約可)
 ディナー 18:00～22:00 (※9月から営業開始要予約)
定休日：毎週火・水曜日(祝日除く)
価格：ランチ 1,200円～、ディナー6,500円～(予定)



レストラン内外海
8/1 オープン
ルーム久兵衛
6部屋
ハウス仙
22名様

「Sea-oberge shitsumi」海のオーベルジュ志積が進んでおりますが、8月1日(土)にレストラン「RESTAURANT UCHITOMI/レストラン内外海」が先行してオープンすることとなりました！
内外海地区や若狭地域の海・山の食材を使い、これまでの「久兵衛」の民宿料理に和と洋の感性が混ざり合った新しい料理が生まれています。海を見て、波の音を聴きながら食事ができる気持ち良い空間に仕上がっています。
8月の営業はランチのみ、9月からディナー営業も開始となり、10月上旬には宿泊棟を含む全3棟がグランドオープンとなる予定です。

避難所間仕切り 設営訓練実施



6月30日(火)市民体育館で、新型コロナウイルス感染症対策とあわせ、避難所間仕切りの設営訓練が実施されました。
訓練は、玄関での受付の仕方から始まり、体育館内では、段ボール製の組み立て式の間仕切りと、



ワンタッチで開くテントタイプの2種類の間仕切りの組み立てと収納を練習しました。
大きさはだいたい3畳四方位で、段ボールタイプは本間に間仕切りとなる囲いだけ、テントタイプは床シートと屋根がついていますが、安全確認のため屋根は片側だけでした。
内外海公民館のホールにはいくつか設置できるかな？じゃあ家族何組？などと話しながら組み立てました。



今のところ避難する状況はおきいていませぬが、今後も起きないことを願う体験してみました。

元気ハツラツ教室 も再開



昨年度より介護予防の一環で開かれた「元気ハツラツ教室」は楽しみながら健康づくりができ、送迎もして貰え大人気でした。今年度に入り新型コロナウイルス感染症予防の為見合わせられていましたが、7月に入りようやく再開され、公民館に賑わいが追加されました。

9月27日に予定しておりました、地区民体育祭は中止となりました。



内外海保育園
つづき...

- 【8月の行事予定】
- 4日(火) 短歌大会実行委員会
 - 6日(木) 元気ハツラツ教室
 - 25日(火) 短歌教室
 - 27日(木) 元気ハツラツ教室
- 【9月の行事予定】
- 2日(水) 定例区長会
 - 10日(木) 元気ハツラツ教室
 - 11日(金) 民生委員定例会議
 - 17日(木) 元気ハツラツ教室
 - 20日(日) 二条院讃岐短歌大会
 - 20日(日) 田鳥棚田キャンドル
 - 30日(水) 生活習慣病健診

31日(月)	24日(月)	17日(月)	10日(月)	3日(月)
日(月)	日(月)	日(月)	日(月)	日(月)
山の日				
夏季休館				
28日(月)	22日(火)	21日(火)	20日(火)	14日(月)
日(月)	日(火)	日(火)	日(火)	日(月)
【9月の休館日】				
7日(月) 家庭の日				
14日(月) 敬老の日				
20日(日) 秋分の日				

福井県栽培漁業センター見学

堅海の海の側に広い場所を構える「福井県栽培漁業センター」ずっと気になっていたので見学を申し込んだところ、御多忙中にもかかわらず所長の矢野由晶氏が丁寧に説明をしてくださいました。



栽培漁業とは、多くの魚介類は、沢山の卵を産み、稚魚が生まれますが大きな魚に食べられたり多くが死んでしまいます。そこで、生まれてから数ヶ月の間を人間の手で育てることで生き残りを多くし、海や川に放流します。このように適切に管理し資源を増やそうという活動が栽培漁業です。

福井県栽培漁業センター配置図

資源を育て、地の利を活かす
水産業の展開

つくり育てる 漁業の推進



栽培漁業センター

ここでは飼育している親に産卵させ、ふ化した子供には動物プランクトン、藻類、配合飼料などの餌を与え、ある程度まで大きくし、放流したり養殖業者へ出荷をしています。

ここで育てている魚種は、開所当時はガザミ（ワタリガニ）に始まりアワビ、真鯛、黒鯛、ヒラメ、赤貝、ソイなどとその時代のニーズに合わせて変わってきているそうです。現在は、トラフグ、真鯛、ヒラメ、バフンウニ、アユ、ナマコ、鯖、マハタの8種類を生産しています。

飼育中のトラフグ。自然界では5月頃に産卵しますが、ここでは水温や電照の調節により2月頃採卵し育てるそうです。



案内して下さる所長さん

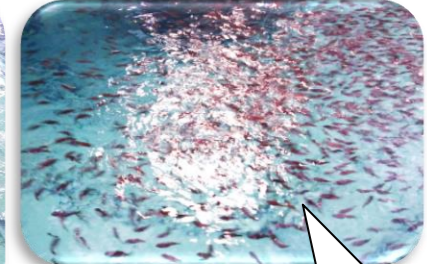
飼育中のバフンウニ。これは2cm位ありますが他に1cm位の小さなウニがカゴいっぱい育てていました。



大きく育ったヒラメ。水槽を覗くだけで餌をもらえるかと寄ってきます。

10cm位に育ったヒラメ。

7~8cmのサバの稚魚。6月に生まれて1ヶ月。10cmになったら出荷し、様々な研究を行うそうです。猛スピードで泳いでいました。



3cm位の真鯛の稚魚。餌がまかれると水面がバタバタするほど群がってきます。

堅海の栽培漁業センターで大切に育てられたいろいろな魚等(種苗)は、県内各地で放流や養殖がされるとのことでした。



マハタ

稚ナマコ

今回は出荷放流された後で、いなかったのがアユ。そして、孵化して日が浅く見られなかったのが、ナマコとマハタでした。

ナマコは中華料理の材料として中国での需要が多いようです。内外海地区にも放流しているとのことでした。マハタは、昨年完成した新しい施設で育てられているそうです。沢山の餌料が必要であり、与える量や育てる方法の研究をしているそうです。

生産棟では担当の方が作業されていました



今後とも益々のご活躍を期待しています。

今回見学させていただいて地域の水産振興に大きく貢献されていることを知りました。

内外海保育園 七夕まつり

7月7日(火)内外海保育園では、山田保育会長さんが準備して下さった大きな笹に七夕飾りを飾り付け、七夕まつりを楽しみました。



お願いごとは何かな~♡

みんなであっという間に遊んだ後は、年長さんだけホールの飾りのそばで給食を食べました。



内外海保育園 プール開き!!

7月8日(水)楽しい七夕まつりの次の日は、いよいよプール開きです。みんな色とりどりの水着に着替え、園長先生のお話を聞いてからみんなプールに入りました。



どろんどろん遊びも楽しい♡

玄関に七夕飾りを飾りました。

