



ウニを見せてくれる道端さん



船を引き上げる坂下さん



コンブを吊るす鉄炮さん



いりあいで獲れたウニ

「自分は慣れるまでに3〜4年掛かった。まだまだ未熟だけどやってみて大変さも楽しさもわかった。力仕事と朝早いのはキツイけど」と鉄炮さん。

「漁だけじゃなく、研究会などで海に潜ると知らない魚を知れて楽しい。手間暇かけて加工した尻屋の海産物を沢山のの人に味わってもらいたい」と坂下さん。

「大漁すれば、やっぱり嬉しいし、やりがいを感じる。将来は一流の漁師になれるよう頑張る」と道端さん。

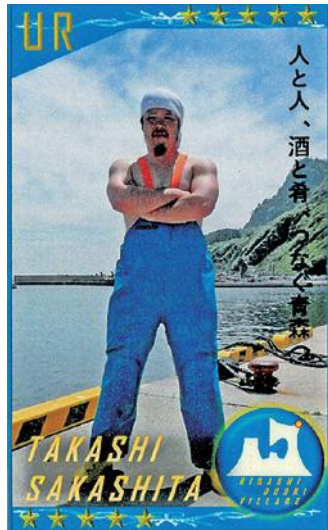
3人それぞれが、仕事に對しての熱い気持ちを話してくれました。

また、漁師カードも紹介して下さり、凛々しいポーズや可愛いポーズのものがあります。村内では、【岩屋漁協婦人部】、村外では【まさかりプラザ売店・下北駅】などで海産物を買うと貰えます！

今回3人は、海産物の美味しい食べ方についても、紹介してくださいました。
「岩のりは焼いてから、「ごま油と塩で和えた“韓国ノリ風”をご飯に掛けるのが最高においしい！」。「岩のりは香りが良い。焼いて“生うに”を乗せたらご飯何杯でも食べられる」とのこと。



研究会で海に潜った時の様子



漁師カード：道端さん、坂下さん、鉄炮さん... かんだちくんも!? 詳しい入手先は



P20下段をチェック!