



森と海の自然科 海グループ担当

2019年4月18日

森と海の自然科新人歓迎会

的形海岸潮干狩り・バーベキュー (記録)

- 1: 日時 平成31年4月18日 (木)
- 2: 集合場所、時間 山陽電車大塩駅 10時30分集合 送迎バスにて的形海岸へ
- 3: 参加者 16名
- 4: 潮干狩り時間 15時42分 ・天候 快晴 ・気温 21度 ・水温 16度

【バーベキュー】10時30分～準備 海担当食材を分担し持ち寄る。バーベキューセットは貸し出し
・注意事項、安全第一、やけど・食中毒防止、生肉を直箸でつかまない。十分加熱して食べる。
・つくしの佃煮・スイバのジャムをパンケーキにつけて食べる。オリジナル豊かなバーベキューでした。



【的形海岸・潮干狩り】

姫路市・的形町にある的形海岸は、砂浜が500mも続く関西地域でも有数の白い砂浜です。潮干狩りは4月から6月までの期間で、アサリやハマグリなどを取ることが出来ます。7月からは海水浴。遠浅なので子供にも大人にも人気。

○ アサリの居場所

海岸の潮間帯から干潮線下10mほどまでの、浅くて塩分濃度の薄い砂、あるいは砂泥底にいる。アサリを効率よく撮るには、波打ち際を狙うのがコツ。波打ち際を軽く熊手でかきながら砂を掘ります。波が来たら、砂より浅いアサリが浮いてくるので、それを手早く獲る。1つ見つけたらその周辺を探すと数個みつかることも、アサリは5cm～10cmからぐらい掘っていなかったら次を探す。

○ ハマグリの居場所

的形海岸では少し取れる。ハマグリはアサリより下、15cmのぐらいまで掘ってみる。

【持ち帰り方法】

獲ったアサリを持ち帰る時はクーラーボックスで冷やして持ち帰るのが理想的ですが、空のペットボトルを用意して海水を汲んで持ち帰ると砂抜きする時には便利です。気温25度以下の場合は3時間程度でしたら海水に浸けておく必要はありません。海水に浸けておくとアサリが弱りますし、揺れている間は砂も吐きにくいです。

【アサリの砂抜き方法】

獲ってきた貝は、そのまま食べれないので砂抜きが必要となる。貝が重ならない様に平らなトレーに網などを引く、せっかくはいた砂を吸込ま無い様にする為、持って帰った海水を水温20度ぐらいに調整し貝をつけ暗くして置く。海水が無い時は4%の食塩水を作って行う。4時間位で砂が大半抜ける。あまり放置時間が長すぎると貝が弱まる。砂抜きが終わったらすぐに食べてしまいましょう。



・的形海岸での潮干狩りとバーベキュー新人の皆さんもさん大いに海を楽しんだ。