

きてみんな

宇久島



目次

うくじまっふ	2
宇久の海の美しさ	3
宇久島の魚	4
宇久島の体験を楽しもう	5-7
宇久島の特産品づくり	8-10
私達にとって「宇久」とは	11



うくじまっふ

※大体の位置です

①



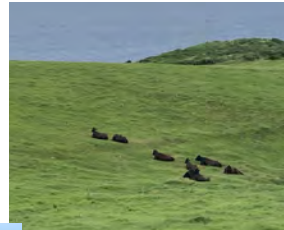
①対馬瀬灯台→

⑦



←⑦大浜海水浴場

⑨



⑨木場牧場→

②



②船隠し↑

⑧下道さんの田んぼ→

文

⑤



↑⑤スゲ浜海水浴場

⑧



③かいごら↑

③



↑⑥アコウの巨樹

④川崎さんの畑

⑥



④



宇久の海の美しさ！

宇久の海は、とても綺麗で、イカやアジ、アラカブなどの生き物がたくさんいます。



夏になると磯でうにやなまこ、サザエなどがとれます。

砂浜は、キラキラと光っていてシーグラスや貝殻が落ちています。



キレイな海で、海水浴はもちろん、シーカヤックもできます！！



宇久の海は・・・

- ・魚がいっぱいいる。
- ・魚が美味しい。
- ・一年間、魚が釣れる
- ・海がキレイで、色々な体験ができる。

宇久の海は最高！！



宇久島の魚



宇久島で生まれ育ったぼくは、魚釣りがとても好きなので、イカやアジ、アラカブなどを釣って島の生活を楽しんでいます。

宇久島の人々は、色々な所で釣りをしています。

四季折々で釣れる魚

宇久島は、1年中魚釣りができます。

春:アオリイカ アジ

夏:カンパチ アジ

秋:アカハタ イサキ カンパチ カマス

冬:シイラ ヒラマサ(ヒラス) クロ
など色々な魚が取れます。

対馬瀬灯台でも青物が釣れるよ!

アラカブもよく釣れます!!



イカ



カンパチ



イサキ



カマス



ヒラマサ



シイラ



アジ



アカハタ



クロ



宇久島の体験を楽しもう！

せっかく宇久島に来たのなら色々な体験を試してみたくないですか？

宇久島では、シーカヤック体験や、宿泊、魚釣り、魚拓、磯釣りや、魚さばき、うに割体験などができます。他にも、貝のアクセサリー作りなどもできます。

私たちが、学習の中で体験したことをご紹介します。

①田植え・稲刈り

田植えと稲刈りを下道さんの田んぼで体験させてもらいました。

田植え体験

◆植えるとき、手がヌメッとなりました♪
最初はなれない感じがしたけど、なれると、
どんどんできるようになってきました。



稲刈り体験

◆楽しかった！はじめての稲刈り！
稲刈りもさせてもらいました。稲は、思った
より固くて、びっくりしました。けれど、
ずっとやっていたら、なれてきて、少しずつ
できるようになりました。



**宇久島は早場米で稲刈りも早く行なわれます！
宇久島の米作りは、少し早いのが特徴です。**

②芋の苗植え・芋掘り

小浜地区の川崎さんが畑を貸してくださり、1～6年生で6月芋の苗植え・10月芋掘りをさせてもらいました。

6月の芋の苗植え



川崎さんから植え方を教わりながら苗を植えました。とても暑く、苗を植えるときもなかなか安定して植えられなかったけどみんなと協力して植えました。

10月の芋掘り



芋を傷つけないように丁寧に掘りました。大きい芋が1つや2つあったり小さい芋がたくさんあったり色々な芋が掘れました。最後に川崎さんが焼き芋を一人一つずつくださいました。ホカホカでとても美味しかったです。どちらともとてもいい経験になりました。

かんころ芋、かんころもち作り

川崎さんの畑でとれた芋を使って、かんころ餅作りをしました！

かんころ芋作り



うのはな会の皆さんが来てくださり、かんころ芋の作り方を教えてもらいました。芋を薄切りにするときに、今では使われていない道具を使いました。なれてくると、みんな素早くできるようになりました。

かんころ餅作り



川村パン屋の木寺さんにかんころもちの作り方を習いました。家で作っているかんころ餅と機械が違ったので、なれない感じがしましたが、学校で作ったかんころ餅の作り方もなれることができました。

このかんころ餅は、今でも作り方が受け継がれており、

私達が住む「宇久島」の特産品の1つです！！

宇久のかんころ餅は、川村パン屋、観光協会、丸宮商店で買うことができます！

宇久島の特産品づくり

～宇久島の海水を使った塩の作り方～

用意する物

- ・フライパン
- ・計量カップ
- ・コーヒーフィルター
- ・湯のみ



①海水を入れる(200ml)



②中火で加熱(10分の1になるまで)



③ろ過

量が10分の1になったらコーヒーフィルターでろ過し、不純物を取り除きます。



④弱火で加熱

白い粉がが浮いてきたら火を止め
予熱で海水を完全に蒸発させます。



⑤加熱完了

コーヒーフィルターでろ過して出てきた
白い粉が塩です。



塩作りはちょっと大変ですが
おにぎりにまぶしたら
美味しいです！
ぜひ作ってみてください。



～宇久島でとれたさつまいもを使ったかんころ餅の作り方～

かんころ芋の作り方



①かご3杯分の芋の皮をむきます。



②芋を薄く削ります。



③薄く削った芋をゆでます。



④外で、10日間干します。

これで、かんころ芋の出来上がりです！

かんころ餅の作り方



⑤かんころ芋を3kg量ります。

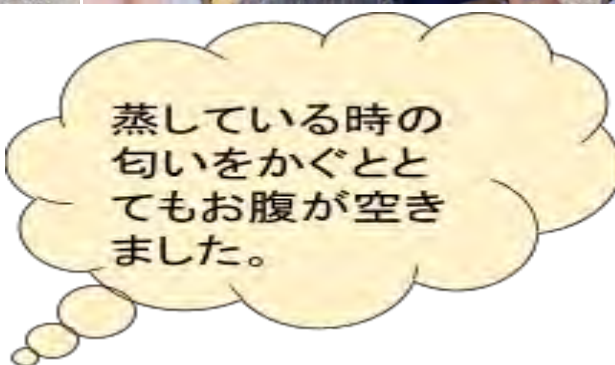


⑥量った芋を水で洗い流します。

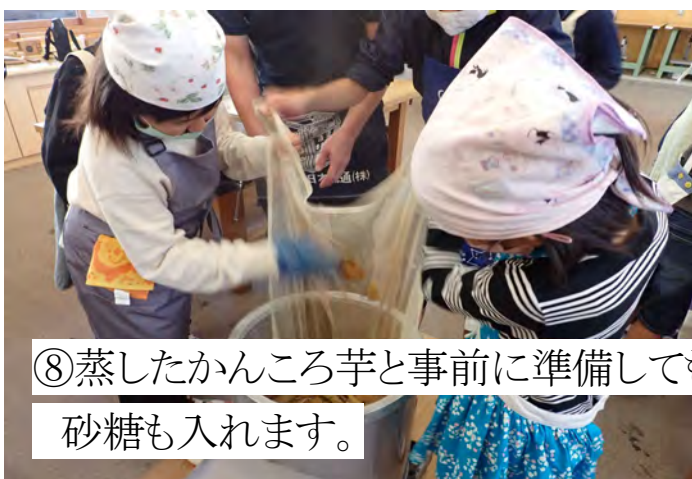
⑦芋と餅を柔らかくするために蒸します。



これは、蒸している途中です。

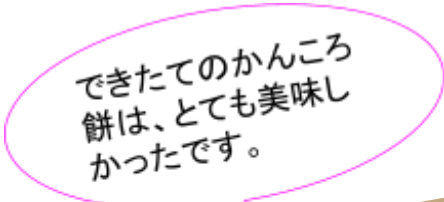
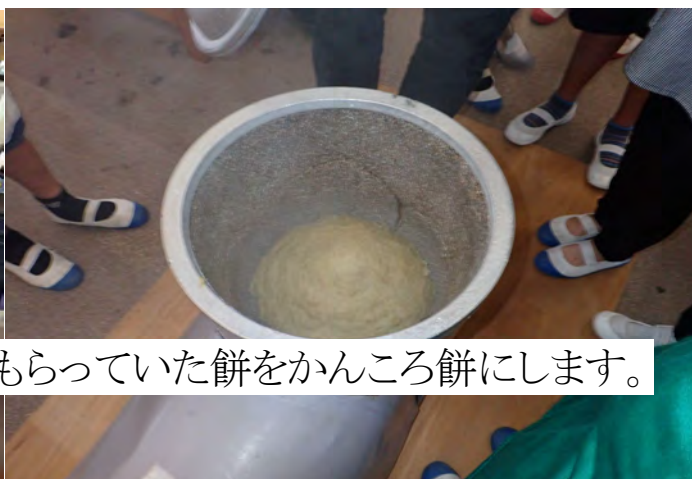


蒸している時の
匂いをかぐとと
てもお腹が空き
ました。



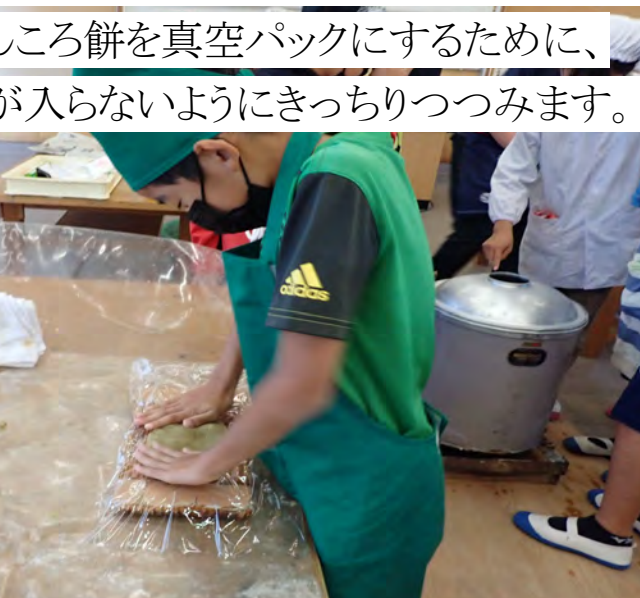
⑧蒸したかんころ芋と事前に準備してもらっていた餅をかんころ餅にします。

砂糖も入れます。



できたてのかんころ
餅は、とても美味し
かったです。

⑨最後にかんころ餅を真空パックにするために、
ラップで空気が入らないようにきっちりつつみます。



私達にとって「宇久」とは

- ・ 住民が優しく海や山などの自然がきれいな島
- ・ 笑顔がある
- ・ 丁度いい気候
- ・ 宇久島ならではの体験ができる
- ・ 自然が沢山ある
- ・ みんな仲良し
- ・ 海がキレイで人も優しい
- ・ 牛がたくさんいる
- ・ 魚釣りがどこでもできる



私たちは、「宇久島の良いところをたくさん知ってもらいたい。」「宇久島に観光に来る人を増やしたい。」「たくさんの人に読んでもらいたい。」と思い、このパンフレットを作りました。

島に住んでいる方には、島の良さを改めて感じてもらい、観光に来てくださった方には、ぜひまた宇久島に来てほしいです。

制作者 R4年度 宇久小学校5・6年生