



初の外国客船が寄港しました！

4月1日（日）午前9時。今まで見たこともないほど大勢の外国人観光客がゴムボートに乗船し、シーサイドホテル鶴丸前に上陸されました。今回いらったのは、米国のシルバーシークルージズリミテッド社の「シルバーディスカバラー」（5,218t、旅客定員120人）の乗客106人でした。

米国の船と言っても、乗客は世界各国から集まり、中にはドイツ語圏スイス人が13人もおられました。

今年は西ノ島に8隻のクルーズ船が入港しますが、今回はその第1弾となりました。乗船客の皆さんはバスで国賀を観光したり、摩天崖から通天橋までハイキングをしたり、帰ったら鶴丸バイキングハウスで抹茶サービス、折り鶴ワークショップなどを満喫していました。

また、私たち日本人からみると少し変な感覚ですが、抹茶のお菓子代わりに蒸した岩ガキを食べたり、抹茶を茶碗ではなく紙コップに入れてくれとのリクエストがあったり、皆さん楽しそうに過ごしていました。

船の添乗員さんに感想を聞くと、「今までの上陸地に比べ、ここが最もサービスが良く、皆さん楽しんでいた」とのことでした。受け入れる方も少し不安ではありましたが、観光船で見送りの際は「シルバーディスカバラー」の甲板から全員が手を振って名残惜しむ姿を見ることができ、満足いただけたようで安心しました。

今後のクルーズ船の寄港予定は、5月22日（火）・6月21日（木）・6月29日（金）・10月4日（木）に「にっぽん丸」、9月13日（木）に「ぱしふいっくびいなす」、9月30日（日）に今年2度目の外国船「ブレーメン」（6,752t・旅客定員184名）、10月3日（水）に「飛鳥II」が寄港します。

今回寄港した「シルバーディスカバラー」同様に、出港時の船でのお見送りを実施する予定ですので、是非皆様もお見送りにご参加下さい。



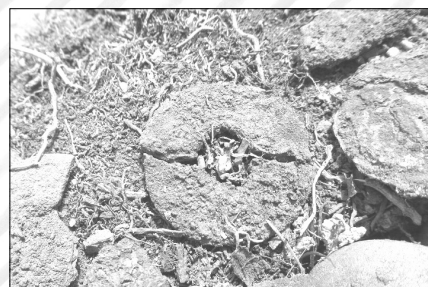
西ノ島でハイキングを楽しもう！

焼火古道を歩く「寛永通宝と焼火詣」Vol.1

焼火神社の本殿の上に巨大な岩があるのをご存知でしょうか。その岩の上には赤錆びた鉄製の『寛永通宝』を見ることが出来ます。『寛永通宝』は日本の江戸時代に使用されていたお金で、投げ銭に使われていたため、本殿の上の岩で見ることができるのです。

当時、海上安全の神として「焼火権現」の信仰は隆盛を極めていて、多くの人たちが焼火神社を目指して歩いたそうです。参道は3ルート（浦郷湾麦山鼻近くの鳥居から神社に向かう表参道、波止、大山の鳥居からの参道）あり、その中の波止、大山ルートの復活活動をガイドクラブで行っています。

今、当時と同じ参道を歩き、朽ちかけた寛永通宝に出会った時、200年の時空を超えて目の前の絶景を江戸時代の人と共に眺めているような不思議な感動を覚えます。ゆったり半日かけて歩き、悠久の時の流れを感じてみてはいかがでしょうか。



▲岩の上にある『寛永通宝』

海藻専門家の一口メモ



岡部株式会社応用藻類学研究所 林さん
株式会社ノア隠岐 山谷さん

今回は「ヒジキ」を紹介します。

ワカメ、コンブ、ノリと並ぶ食用に利用をされているポピュラーな海藻の1つで、皆さんも乾燥品をご家庭の料理に使用されていると思います。

この海藻は、これまでに紹介した「ホンダワラ」や「アカモク」と同じホンダワラ類の仲間です。生育場所は潮が引いて岩礁が露出する潮間帯で、歩いて行ける場所にみることができます。そのため、潮が大きく引く太平洋側に多く、千葉県、和歌山県、三重県、大分県、長崎県などが有名産地として知られ、3～5月頃には盛んに収穫されています。



一方、日本海沿岸では干満差が小さいため、ヒジキの生育場所が少なく、ほとんど利用もされていません。隠岐島沿岸には生育が見られ、4月には立派な藻体に生長しています（写真：株式会社ノア隠岐提供）。

根元を残して刈り取ると、根から沢山の新しい芽を出して数年間収穫が続けられます。国内生産量は、国内流通品のわずか10～20%で、80%以上が中国や韓国からの輸入品となっており、各地で生産量を増やす取組が行われています。

7月頃には成熟して種を放出し、それ以降は流出して根が残る状態で生育しています。生ではエグミが強いので、収穫して乾燥したものを「蒸す・煮る」等の加工処理をした後に再び乾燥して製品化しています。乾燥品は黒色で、袋詰めされて店頭で陳列されている製品を見かけると思います。

近年、ヒジキの産地では魚類のアイゴ（隠岐呼称：エノハ）などの食害による収穫量の減少や消失する事態が問題になっています。そのために養殖が盛んになり、天然採取した藻体をロープに挟み込んで育生する取組が行われています。今では天然品（国産）ばかりであったヒジキも養殖が行われる海藻になっています。現在、国産品ヒジキが求められる中、天然に生育場の少ない日本海では、ワカメの様に養殖することで生産量を増やす事が可能な注目すべき海藻です。

国内で食用利用されている隠岐の未利用海藻には、こんなメジャーな種類があります。



コミュニティ図書館 通信 vol.5

＼いかあ屋のオープンまでもうすぐだね！／



■ 7月21日（土）コミュニティ図書館がオープンします！

コミュニティ図書館の建物が完成しました。新しい図書館スタッフも入り、これから開館に向けての準備を進めていきます。

これまで、町民の皆様には、縁側カフェや、仮囲いアート、1人1冊プロジェクトなど、多数ご協力いただき、ありがとうございました。前号でお知らせした「いかあ屋応援団」にも参加してくださる方が増えています。

これからも引き続き行っていきますので、今後ともよろしくお願いいたします。

■ 縁側カフェのお知らせ

4月15日（日）第14回縁側カフェ「ウィキペディア・アイランド in 西ノ島」を開催しました。9名の参加者とスタッフとで、町歩きをしたり、図書室にある文献（本）を調べたりして、「西ノ島町」と「由良比女神社」の記事をウィキペディアに書き込んでいきました。ウィキペディアを編集することを通して、西ノ島の情報をより深く発信することができました。それとともに、町の良さを新たに発見することができました。

今回は5月20日（日）午後、コミュニティ図書館で行います。今回の情報を図書館内の地図に貼っていく活動をしますので、たくさんの方のご参加お待ちしております。

