かがわ里海大学2020

ステップアップ講座



里海ガイドって何なん?!講座 開催しました!





■日 時:2020年12月20日(日) 10:00~15:00

■会 場:坂出市王越町保健センター(座学)、 木沢海岸(ツアー体験)

■講 師:森田 桂治 氏(NPO 法人アーキペラゴ理事)

◆スケジュール

時 間	内 容
10:00	オリエンテーション
	里海体験ツアーの体験(内容:木沢海岸で海辺の生き物観察、ビーチクリーンアップ)
12:30	昼食 (鯛めし、バーベキュー、団子汁)
13:30	里海ガイドの取組紹介、里海ガイドと一緒に意見交換
15:00	終了

◆実施概要

かがわ里海大学では、里海づくりをけん引する人材を育成することを目的に、里海体験ツアー全体のプログラムデザインが実施でき、里海体験ツアーのメインガイドが可能な人材を育成する講座として「里海ガイド養成講座」を開講しています。今回、里海をフィールドとしたガイド業や地域ボランティアに興味がある方々を対象に、里海ガイドによる里海体験ツアーを通して、里海ガイドの魅力を知ってもらおうと本講座を開講しました。

◆活動内容

はじめに、自己紹介を兼ねたアイスブレイクによって、受講生の顔触れがお互いに分かって全体の雰囲気が和んだ後、里海体験ツアーのフィールドへ向かいました。



オリエンテーション



受講生が自己紹介する様子

里海ガイドが里海体験ツアーでどのようなことを行っているのかを知ってもらうために、講師がガイド役となって「海辺の生き物観察」と「ICC(国際海岸クリーンアップ)手法を用いたビーチクリーンアップ」を行いました。

生き物観察のやり方について講師から説明があった後、受講生は20種類の生き物が載っている調査シートとバケツを手に、貝類やイソギンチャク、カニを観察したり採集したりするのに時間を忘れるほど夢中になっていました。ビーチクリーンアップでは、ごみの種類を調べて個数も数えることで、受講生は「発泡スチロールやペットボトルなど海を漂いやすいものが多い」と気づきを得たようでした。







生き物観察のやり方を教わる様子

生き物観察の様子

ICC 手法でビーチクリーンアップ

里海ランチは地元王越の郷土料理である「鯛めし」などを地元の方に準備していただき、地元の方に 食材の由来などを教えてもらいながら美味しく味わいました。







里海ランチの様子

バーベキュー

採集した貝の試食中

ランチ後は、講師から里海ガイドの取組みについて、ガイドが携わっている様々なツアー活動の写真を用いて説明がありました。

里海体験ツアーや企業の CSR 活動のガイド、ツアープログラムづくりなど、さまざまな活動をされていること、ツアーガイドとは当日案内するだけでなくツアープログラムを開発できる能力もガイドに望まれており、ガイド人材が社会で必要とされていることなどのお話がありました。

また、かがわ里海大学「里海ガイド養成講座」修了生も参加して、ガイドになった理由やガイドになってからの取組みについてお話いただき、受講生、講師、里海ガイドを交えた意見交換も行われました。

最後に、講座の振り返りが行われ、受講生からは「王越の地域のことや里海ガイドのことも知れて良かった」、「海での活動が楽しかった。里海体験ツアーの前と後で、海を見る目が変わった」などの意見がありました。

受講生の中には「里海ガイドになりたい」という方もおられ、里海ガイド養成講座の開講を楽しみに されながら講座を終了しました。



里海ガイドの取組みを紹介



甲海ガイドから説明を受ける様子



振り返りの様子