

教育関係の皆さんへ

都会の子どもたちへの 『自然体験プログラム』

モニター
参加募集!



木更津市



東京湾の『干潟生きものの体験』

木更津金田の浜活性化協議会

皆さんは東京湾に残された、唯一の「自然干潟」をご存知でしょうか……

ここは、盤洲干潟と呼ばれており、

潮干狩りはもちろん様々な貝が生息したり「アマ藻やコアマモ」の藻場を住処にした
小魚・カニ類・ヤドカリなど生き物の宝庫となっています。

もちろん、四季をとおして鳥たちも訪れるなど多様な生態系を形成しており、
東京湾エリアでは、東京湾アクアラインが着岸する木更津地域だけと言えるでしょう。
この貴重な自然干潟でガイド付き「自然体験学習」や「潮干狩り」を楽しんではいかがでしょうか。

干潟の生きものたち

クロベンケイガニ

アカテガニ

干潟はとっても
広くて安全だよ。

アシハラガニ

日程 平成28年9月4日(日) 9時～15時頃
(毎年5月～10月開催可能:大潮時のみ)

場所 木更津市中島(干潟観察会場①)
金田「みたて海岸潮干狩り場」付近

人数 50名程度

参加費 無料(現地集合・解散)
①ガイド付き干潟観察(2時間)
「海苔すき体験」に変更も可能
②潮干狩り「あさり」(2時間)
③漁師ファーストフード「てっぼう巻き」昼食
(てっぼう巻きは食べ放題)
※上記の所要時間は、5～6時間程度です。

協力 金田漁業協同組合、木更津市観光協会

申し込み 8月10日(水)まで
木更津金田の浜活性化協議会

問合せ 事務局 大森寿和 TEL.090-8700-5022

金田:盤洲干潟

東京湾岸の干潟分布



干潟にみられる藻場(アマ藻・コアマモ)



昼食の「てっぼう巻き」(食べ放題)

東京湾『海苔づくり体験』

木更津金田の浜活性化協議会

スーパーでよく見かける海苔はどのように育ち、
どのようにして作られるかご存知でしょうか？

海苔は海から採取し、専用の器具で「海苔すき」してから、乾燥させます。

東京湾ではこのような伝統的な江戸前海苔づくりが行われてきました。

今回はこの手すきによる海苔づくりを幅広い人々に体験していただきたく、企画させていただきました。

体験終了後は自分で作った乾燥海苔や手摘みした生海苔などを、
お土産としてお持ち帰りできます。

日程 平成29年3月19日(日) 9時～15時頃
(毎年1月～11月開催可能)

場所 木更津市中島
「金田みたて海岸潮干狩り場」

人数 50名程度

参加費 無料(現地集合・解散)
①音ながらの「海苔すき体験」(4時間程度)
②陸上での「生海苔の手摘み」(1時間程度)
③漁師料理「てっぽう巻き」の昼食(食べ放題)

特典 参加者には、乾燥海苔と生海苔(1月～3月のみ)を
お土産として持ち帰れます。

協力 金田漁業協同組合、木更津市観光協会

申し込み 12月21日(水)まで
木更津金田の浜活性化協議会

問合せ 事務局 大森寿和 TEL.090-8700-5022

海苔づくりの主な体験内容



専用の器具で生海苔を薄くのばします。



手すきした海苔は天日干しをします。



お土産の生海苔は自分で手摘みします。

都会で、近くに海がない人も
気軽に海苔すきを体験することができます。

家族そろっての参加は
よりいっそう楽しめると思います。

木更津金田の浜辺でも
開催できます。
ご連絡お待ちしております。



東京湾・里海へのアクセス

とっても近くて
便利だよ!

東京駅
八重洲口

40分



木更津金田
バス
ターミナル

20分



金田
みたて海岸
潮干狩り場

30分



小櫃川
河口干潟
エリア



木更津市の
マスコットキャラクター
きざポン

◆1日/約70便

◆バス料金 子ども…630円 大人…1,250円

