



主催：天草海部、協力：環境保全協議会



水産系ガイド養成講座

FISHERIES GUIDE SEMINAR

2021年10月30日～12月18日（5回講座）



LEVEL 1

天草の水産業と海ゴミ
天草の魚を食べてみよう

4割引き
モニター価格



天草海部

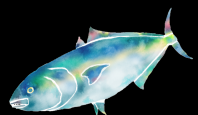
MAIL: amakusaumibu.001@gmail.com

WEB: <https://umi-bu.com/>





水産って実は奥が深くて面白い!?



水産系ガイド養成講座



2021年10月30日～12月18日(5回講座)

天草の漁師は水産資源保護や海洋環境保全を実施して、サステイナブルな水産業を営んでいます。2020年度の海レクではその取り組みを取材し、YouTubeにまとめました(右記QRコード参照)。本講座では天草の海環境や水産資源の全体の概要を専門家から学び、更に実際に天草で資源や環境を守りながら水産業を営む漁師から直接リアルな水産を学び、漁師が育てたり獲ってきたおいしい魚も実際に味わって知ることができます。

水産系ガイドとして現場で使える雑学や実践的な内容の講座です。関心のある方のご参加をお待ちしています。



<講座内容>

(1回目) 概論_天草の海環境と水産資源の現状

(講師_調整中)

(2回目) 天草の水産業について(とる漁業):天草の魚を美食

(講師_松本大作(環境保全協議会副会長、貴宝丸船長、タコ・フグ・ヒラメ・ウニ漁師))

池田健一(海裕丸船長、キビナゴ・ヒラメ漁師)

(3回目) 天草の海ごみの現状と対策

(講師_平山千一(環境保全協議会会長、(株)小豆屋水産会長))

(4回目) 天草の水産業について(育てる漁業):天草の魚を美食

(講師_平山千一(環境保全協議会会長、(株)小豆屋水産会長))

(5回目) まとめ_考えよう!持続可能な天草の海の活用のこと

(講師_正角雅代(天草海部部長、水産女子の元気プロジェクトメンバー))

受講後は天草海部が主催するお市場探検のガイドや協力しているマグロウォッチング時の講師としてご活躍いただけます。もちろん、ご自身の知識を広げたい方や、水産業に就いてみたい方もご参加大歓迎です。

注意!

2回目の内容と3回目の内容が入れ替わりました。

<スケジュール>

(1回目) 10月30日(土) 10:00-11:30

(2回目) 11月13日(土) 10:00-12:30 ※当初から変更

(3回目) 11月27日(土) 10:00-11:30 ※当初から変更

(4回目) 12月11日(土) 10:00-12:30

(5回目) 12月18日(土) 10:00-11:30

お好きな講座だけでも受講は可能ですが、講座5回すべて受講される方を優先いたします。

<場所>あまスタファロール2階コワーキングスペース

(〒863-0023 熊本県天草市中央新町12-13)

<対象>関心がある中学生以上の方ならどなたでも(定員:10名)

<参加費>

全講座受講:リアル一般¥14,000/名 リアル学生¥7,000/名 オンライン¥4,000/名

講座1, 3, 5:リアル一般¥2,000/名・回 リアル学生¥1,000/名・回 オンライン¥1,000/名・回

講座2, 4:リアル一般¥4,500/名・回 リアル学生¥2,500/名・回 オンライン¥1,000/名・回

<お支払い方法>

現金(現地で当日決済)、PayPay(当日or事前決済)、

クレジットカード(全講座受講希望者のみBASE内で事前決済可能)

※お申し込み後改めてご案内申し上げます。オンラインの方は事前決済のみです。

<お申込み>下のサイトもしくはチラシ下のQRコードから

<https://forms.gle/hhrKPfifrq6WRqvK7>



Googleマップより引用



講座のお問合せ:担当_正角

・左のQRコードから(お申込と同じQRコード)

・メール amakusaumibu.001@gmail.com

天草海部では、一緒に活動してくれる部員を募集しています。また、活動に賛同いただける方からのご寄付も承っております。

お問い合わせは左記メアドか右のQRコードから

