

流氷から環境を考えよう！

知床にお住いの皆さんにはなじみの深い「流氷」。毎年変わらずやってくる流氷ですが、その変化は皆さんも気になるところではないでしょうか。今回はこの流氷に焦点をあて、地球環境の変化や流氷の変化がもたらす生活への影響についても考えてみたいと思います。

1月30日は『知床の日』

※1/30は遺産登録の平成17年に流氷が初接岸した日です

羅臼町編

「流氷がもたらす恵みと災害」～流氷と漁業～

1月28日(土)

時間：16:30～18:00

場所：羅臼町公民館 視聴覚室

漁業者の皆さんにとっては海を閉ざしてしまう厄介者の流氷ですが、シベリア沿岸から豊富な栄養を運び、海を豊かにしてくれているのもまた、流氷です。さらに、流氷は天然の消波ブロックとして、冬季の荒れた波から沿岸にある港や道路を守ってくれています。温暖化によって流氷が減ってくると・・・さて、どうなるのでしょうか。一緒に考えてみましょう。

斜里町編

「流氷を通じて学ぶ地球環境と地域防災」

1月29日(日)

時間：13:30～15:00

場所：ゆめホール知床 会議室1

海のフタの役割をする流氷が減ってしまうと、海への日射吸収量が増えて海が温まり、温暖化がさらに加速します。また、この10年間北海道の流氷量は少ない年が続く、オホーツク海上では低気圧が発生しやすくなっています。結果、道東地域での暴風雪が増えるなど、流氷の減少は陸の気候にも影響があるのです。この講座では流氷から地球環境、さらには地域防災についても考えてみたいと思います。

たてやま かずたか

講師： 舘山 一孝 氏

北見工業大学社会環境工学科准教授。紋別郡雄武町出身。専門は衛星リモートセンシングを用いた流氷などの雪氷観測。第48次南極地域観測隊(2006年)に参加した経験をもつ。近年は、カナダの砕氷船観測に参加し、北極海航路周辺の氷の厚さを測っている。テレビ番組「イッてQ」の羅臼特集(2013年)にも出演したことがある。好きな食べ物はタラコなどの魚卵や飯寿司。



申込不要！参加費無料！

主催：環境省 企画運営：公益財団法人 知床財団

【問合せ先】(公財)知床財団 斜里町編：☎0152-24-2114 担当・山本 / 羅臼町編☎0153-87-2828 担当・坂部

増えすぎたシカたちの管理と有効活用

エゾシカ料理教室

知床の代表的なジビエである「エゾシカ肉」。

料理店に負けないおいしいエゾシカ肉料理を私たちの食卓に！シェフにプロの技を伝授していただきながら、一緒に作って、みんなで食べましょう。



講師：舟崎 一馬氏
(釧路「イオマンテ」シェフ)

2月7日(火)

10:00～13:00

羅臼町公民館 調理実習室

参加費：500円

持ち物：エプロン

定員：15名(先着順)

menu

ローストディア

エゾシカのタイ風カレーソース

ご家庭でもアレンジできるメニューを作ります！

舟崎一馬氏 プロフィール

1979年釧路市生まれ。札幌の調理師学校卒業後、北海道内のホテルやレストランで料理の勉強をする。2008年釧路市で「Restaurant & Community Iomante(イオマンテ)」オープン。同店シェフ。本日は「料理は作るより食べる派」

【申込み先】

知床財団 担当：坂部

TEL：0153-87-2828

主催：環境省 企画運営：公益財団法人 知床財団