

1000年先の未来へ。

美しい里、豊かな海



かがわ里海大学 2025

スタートアップ

養殖漁業発祥の地

“安戸池”で、

美味しい海の幸を

見て・学んで・味わおう！

里海体験ツアー

かつて世界で初めてハマチ養殖を成功させ、水産業の転換点となった地「安戸池」。

ここで実践されている持続可能な養殖(ハマチ・カキ)や、

海ごみ問題への取り組みに触れることで、

里海の楽しさ・恵み・課題を体験的に学びます。

令和7年

11/30 日

9:30~13:00

スケジュール

9:30 オリエンテーション、
カキ養殖を学ぶ

10:25 海岸クリーンアップ
海ごみミニ講座

10:55 ハマチ解体ショー

11:35 里海ランチ

12:00 カキ殻クラフト

12:30 ふりかえり

13:00 解散

海のめぐみである
ハマチやカキを
味わおう！

会場

安戸池、マーレリッコ
(東かがわ市引田)

講師

かがわ里海ガイド

和田 弘美氏 乃村 美奈氏

対象

小学生以上

小学生は保護者同伴
でお申込みください。

定員

20名 (先着順)

受講料

2,000円

親子参加
大歓迎！！

14 海の豊かさを
守ろう



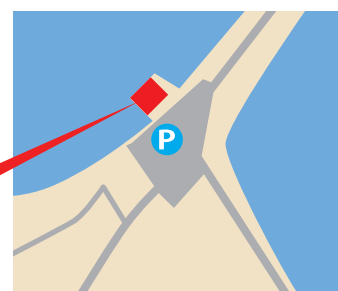
SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

参加ご案内

集合場所

体験学習館
マーレリッコ

(香川県東かがわ市引田 4373)



※お車でお越しの方は、
無料駐車場を
ご利用いただけます。
(台数に限りがあります。)

服装

- 動きやすい服装 (靴は運動靴など汚れてもよいもの (サンダルは不適))
- 怪我等を防止するため、**長袖や長ズボンで肌を露出しないようにしてください。**
- 活動に適さない服装・靴の場合は、ツアー内容を制限させていただく場合があります。

持ち物

軍手、筆記用具、帽子、飲み物、タオルと着替え (水に濡れたり、汚れたりする可能性があります。)、
防寒着 (ウィンドブレーカー等)

注意事項

●**飲食を伴うため、アレルギー等がある方は事前にお知らせください。**

【牡蠣の生食について】

- 本ツアーでは、安戸池ブランド「**ADOMILK 牡蠣**」を **生食** で提供いたします。
※生食以外では提供できません。生食を避けたい方は、食品ロスをなくすために、事前に事務局までお申し出ください。
※生食の提供をしない場合も受講料は減額できませんので、ご了承ください。
- 生ものが苦手な方、妊娠中の方、小さなお子様、ご高齢の方、体調に不安のある方は十分にご注意ください。

●最少催行人数は定員の半数とします。 ●海辺での活動があるため、足元が滑りやすい箇所ではスタッフの指示に従ってください。 ●荒天時は中止・またはプログラム内容を変更する場合があります。 ●参加申込をいただいた後、受講料の振り込みについてご案内しますので、お近くの金融機関等で受講料をお振込みください。入金確認後、正式参加受付となります。なお、振込手数料については、各自のご負担をお願いします。

お申込み方法

募集期間

令和7年10月20日(月)～11月19日(水)

■お申込みは、「香川県電子申請システム」より必要事項を入力の上、お申し込みください。 →
または、下記内容をメール本文に記載の上、「里海体験ツアー参加希望」としてお送りください。
下記に必要事項を記載の上、FAXでお申込みいただくことも可能です。



■申込の受付完了の連絡や、講座の前日までにお知らせ等をメールにてお送りしますので、連絡のつくメールアドレスをご記載ください。
■申込受付は先着順です。定員に達し次第締切となります。■参加申込後、キャンセルとなる場合は、必ず下記【問合せ先】までご連絡ください。

かがわ里海大学協議会 **mail** kankyokanri@pref.kagawa.lg.jp **FAX** **087-806-0228**

里海体験ツアー参加申込書

参加 代表者	氏名(フリガナ)	生年月日	アレルギー等がある方はご記載ください。
	住所 (〒 -)	年 月 日	
		E-Mail	
		電話番号	
参加者	氏名(フリガナ)	生年月日	アレルギー等がある方はご記載ください。
		年 月 日	
参加者	氏名(フリガナ)	生年月日	アレルギー等がある方はご記載ください。
		年 月 日	

※ご記入いただきました個人情報は、厳重な管理のもとに、本事業に関してのみ使用します。

【問合せ先】かがわ里海大学協議会 (香川県環境管理課内) TEL : 087-832-3220 ※平日 9 : 00 ~ 17 : 00