

よりそう

Side by Side



第164号

編集責任：宇野

編集担当者

園田山田

4/4 (水) 天気 11



気温 20

5

7

降水確率 40%

(大船渡)

わかめの加工行程とボランティア作業



現在から5月上旬あたりまで、大槌町吉里吉里と、赤浜ではわかめの加工が行われており、ここからも数名がボランティアに行っています。今回のよりそうでは、わかめの加工行程とボランティア作業について説明し、沢山の人が興味を持ってくれればと思います。

- I. 採取：海からわかめを採る。採取後は早めの処理がポイント！
- II. 湯通し：3つのプールがあり、90℃以上の湯を通す。色出しのため「海水」で！
- III. 冷却：湯通し後、残り2つのプールにくぐらせてわかめを冷やす。早く冷えるように腕をついてわかめを広げる！
- IV. 水切り：冷却したわかめを水切りする。
- V. 塩み：回るドラムのようなものにおかめと塩を入れて回し、むらのないように塩をつける。
- VI. 塩漬：塩揉みしたわかめを容器に移し、15時間以上塩漬ける。
- VII. 脱水：塩漬時の浸出液で塩粒を洗い落とした後、適度の水分になるまで加圧して脱水を行う。
- VIII. 芯抜き：芯抜きをしながら、長さや太さを見て選別する。
- IX. 箱詰め：芯抜きをし、一定規格に計算されたわかめを箱詰めする。
- X. 製品：製品として出荷、保管は-5℃～-15℃で保管する。

私たちがボランティアがいつも食べているわかめは釜石、大槌でボランティア活動させていただいている方からのご好意です。新鮮な生わかめが美味しくいただけることはとても有難いですね。そんなわかめの美味しさと、食わせていただく幸せを噛みしめてもりもり食べましょう！

私は生まれて初めて自分一人でボランティアをしました。専攻の関係もあり、**「道徳なき経済は犯罪であり、経済なき道徳は寝言である」**の意識が強かったため、経済的にやっていたのか謎なボランティアにはかなり否定的でした。でもいろいろな気持ちの日々もあって、結局来しまいました。来るともともと早く来ればよかったと思うほどに、**自分が来るべき場所**でした。(笑)被災地を見たり、人と接したり、作業をして思ったことは書ききれないくらい沢山あるけど、他の人が書いた「よりそう」の記事が「よほどいいな」

遠野まごころネットで、**「よりそう」**を書いてみました。私が伝えたいのは、**「見てもボランティアへのボランティアを忘れないでほしい」と**ことです。ボランティアは確かに自己完結です。ただ、**「長期でずっとしてくれる人たちが長く頑張る信頼関係を作ってくれているからこそ、個人の強みボランティアで来て活動させて頂けるのかな」と**強く思いました。ボランティアのための**「ボランティアのプラットフォーム作り」**などは国などへいろいろと批判はあるけど、ここに来て実際に生活をした人こそ、このことも考えてほしいなと思いました。また雇用に関する話は、それはボランティアなのかとか長期だからとかいろいろ**「ボランティアの力、力としての自覚」**を持って自信を持って頑張るほしいです。震災の風化を防ぐとともにボランティアに関して考えるきっかけとして