



1.美しいコバルトブルーの海が広がる夏泊半島。この美しさを守りたい。
2.家族連れや学生、友達同士などが参加した清掃活動。3時間ほどで17tのごみが集まった。
3.海ごみには私たちの生活から出たごみも多く含まれる。道に捨てられたごみも川を通して海へと流れ着く。

自然を自然のままに。
ごみ拾いを通じて、
ごみを捨てない人を
育てたい。



県内で活躍している人たちが
未来に継ぎたいさまざまな
「あおもり愛」を語ります。



BLUE PEACE

隊長 **おおた ミハイ・フロリン・アポスト・太田さん**

副隊長 **おだ ざり ゆうじ 小田切 勇治さん**

YouTubeで
BLUE PEACEの
活動を公開中!

PROFILE

2020年9月、夏泊半島大島のごみ問題を解決したいと、ミハイさんが小田切さんに声を掛けて立ち上げたBLUE PEACE。すぐさま夏泊半島大島クリーン作戦を呼びかけ開催したところ、166名が参加するビッグイベントとなった。現在の主要メンバーは12名。

「活動を始めたきっかけは?」
ミハイ 本当はきれいな海なのはごみで景観を損ねているのはもったいない。このままでは自然が死んでしまう。大島には私たちが力が必要だと感じて仲間を相談したのがきっかけです。
小田切 もともと各地で清掃活動を行っていた人や趣旨に賛同した人が集まり、団体を結成。とにかくやってみようというSNSでの発信を中心に参加者を募りました。



「初めての活動となる「第0回夏泊半島大島クリーン作戦」を通して感じたことは?」

小田切 「第0回」と銘打ったほど実験的な試みだったにも関わらず、予想を遥かに超える人たちが参加してくれて、環境問題に意識が高い人たちが多いことを知りました。当日は参加できなかったけど、次は参加したいという声も多くいただいています。

「今後の抱負を教えてください。」
ミハイ 清掃活動以外にも、ごみを外に捨てない人を育てるための取り組みなど、できることからやっていきたいと考えています。

便利なモノやコトに囲まれて生活していると、自然の中で生きていくことを忘れてがちです。ちょっとした行動や心掛けで守れる自然。私たちの活動を通して、みんながそのことに気がつき、行動を起こすきっかけになったら嬉しいです。

一つの小さな行動が、大きな力になりますから。



夏泊半島
大島

保存版
青森の家庭の味を伝授!

いただきます。連載第7回 あおもりメシ

「この素材、どうやって扱うの?」
「どうやって食べるの?」
そんなギモンにおこたえます。
お母さんやおばあちゃんがよく作ってくれていた
あの家庭料理を
自分でも作ってみましょう!



今回の食材
大根

食材メモ
旬の時期 5~10月

Instagramでも公開中!



昔ながらの青森の郷土料理
旬の大根がポイント

大根おろしたっぷりサメのなます

カロリー 310kcal 塩分 3.1g 調理時間 約15分

材料(4人分)

・サメ…200g ・味噌…25g ・砂糖…小さじ1
・大根おろし…200g ・酢…大さじ3

作り方

- 1 大根おろしは、水気を切ったものを200g用意する。
- 2 沸騰した湯にサメの身を入れ、静かに火を通す。
- 3 茹で上がったサメは水気を拭いて、酢(分量外)大さじ1をかけ、冷めたら身をほぐしておく。
- 4 味噌、酢、砂糖を合わせ、サメと大根おろしを混ぜたものと和えたら出来上がり。

大根の醤油(ざらめ)漬け

漬汁分を含むため高カロリーに見えますが、実食部はグッと控えます!

カロリー 490kcal 塩分 14g 調理時間 1日~2日

材料(4人分)

・大根…500g(大1/2本) ・酢…80ml ・輪切り南蛮…適宜
・醤油…80ml ・ざらめ…80g ・昆布…適宜
(上白糖、三温糖でも可)

作り方

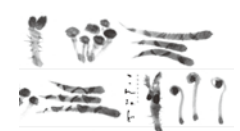
- 1 大根は皮付きのまま1cm厚に切る。
- 2 醤油、ざらめ、酢、南蛮を鍋に入れて沸かす。
- 3 ジッパー付きポリ袋に①の大根と昆布を入れ、熱いままの②を注ぎ、冷めたら冷蔵庫で保存する。1日~2日漬ければ出来上がり。



お箸が止まらない
絶品お漬け物!

レシピ監修

自宅れすとらん「こんみど」
主宰 尾崎 優さん



青森市在住。辻調理師専門学校(大阪市)を経てフランスへ。一つ星レストランで研修し帰国。2012年、自宅れすとらん「こんみど」を開業。地元青森で食べ続けられてきた昔ながらの素朴な郷土料理と家庭料理を中心に提供。