

とび魚だしプロジェクト

毎年、学生たちがとび魚の盛んな7月上旬に、1泊2日にとび魚の焼き干し作りのお手伝いをしており、漁師さんの譲れないプライドや、手間ひまかけた焼き干し作りの大変さを学んでいる。平成22年から商品開発を行った「絶品とび魚だしめんつゆ」は、学生たちが農工商連携事業のなかで活動を実際に行い作り出されたものである。公益大内の売店、山形県内生協、酒田市内のスーパーなどで手に入る。



しまかへ

港の定期船発着所近くで営業する「しまかへ」は島の共創交流拠点としてスタート。店長として切り盛りするのは、公益大を卒業した島出身の渡部陽子さん。しまかへでは島でしか食べれないメニューを提供し、大好評。

メニュー

島であがったイカやごといもを使った「しまカレー」「イカのんにく焼き」「エゴ草あんみつ」等

営業期間(不定休)

4月29日から

10月中旬まで

営業時間

10時～16時

18時～21時

(定期船の運航で営業時間が変わります)



防災計画の見直し

飛島では、3.11以降、津波防災・減災への関心が高まっている。国交省の離島活性化交付金を用いて、防災体制全般の見直し、防災意識の向上、もしもの時の一人ひとりの行動をあらかじめ想定する「避難カルテ」づくりなどを目標している。とびしまコミュニティ振興会、とびしま未来協議会、公益大で実施し、学生も多数参加。平成25年度には他島の被災事例調査、26年度には島民座談会、三島交流会(佐渡・粟島・飛島)での防災分科会等を開催した。



観光ビデオの作成

若い視点から見た島の新たな魅力、観光資源を発見し、具体的な観光振興策に結びつけるために、豊かな自然文化体験を提供する観光モデルや情報発信のあり方へ対する提案を公益大生が行っている。昨年度は、海ごみクリーンツーリズムなどの新しいツアーへのモニター参加、魅力発信ビデオの作成などを実施。今年度はさらに、新しい飛島のイメージ、モデルプランづくり、飛島の観光パンフレットへの提案を目指す。



飛島へのアクセス

酒田市定期船運行所から「定期船とびしま」に乗船し酒田から飛島まで航海時間75分
(運行スケジュールの詳細: <http://sakata-kankou.com/course/tobishima/ship/>)

大人:片道2,100円(往復4,200円) 小人(小学生):片道1,050円(往復2,100円)

島を元気にする「公益大生の活動」

東北公益文科大学



飛鳥から学ぶ公益大

山形県唯一の有人島、酒田市飛鳥は、外周約10・2 km、面積約2.7 km²の小さな島である。

東北公益文科大学（以下公益大）では、開学した平成13年度に飛鳥合宿を開催して以来、学生、教員共に島の魅力に惹きつけられ、島で様々な活動を行ってきた。島の自然や暮らしについて、学生自らが実際に体験し、学生が島に通うことで、人口減少、高齢化が進む飛鳥の島民たちと相互に刺激を与え合っている。

公益大でまず着目したのが、海岸漂着ごみである。飛鳥には、毎年、国内外からの海洋ごみが漂着する。平成13年度から県や市による「飛鳥クリーンアップ作戦」がスタートし、翌14年度からは実行委員会形式となった同作戦に公益大から学生も実行委員として加わり、多数の学生が参加し、現在に至っている。

また、平成14年度に酒田市が公益大に依頼し、実施した「離島振興計画づくりのための基礎調査」に学生が関わることで、島民との深い交流が始まり、その後の島づくり活動につながるようになった。今では、卒業生が飛鳥に移住し、活躍することで、U・エターナー者も増え、また島民・島の応援団（NPO、大学など）・行政からなる「とびしま未来協議会」のスタートを機に、公益大と共創する活動が展開されている。

