



ぶちきらい 2018.9

渚の交番 島戸

角島大橋の近くの海岸線沿い、島戸海水浴場を眼下に今年の7月に完成した「渚の交番 島戸」。地域を盛りあげ、命を守る拠点として動きはじめました。今回のぶちきらいは「渚の交番 島戸」の活動を紹介します。



平成22年6月に宮崎市にできたのを皮切りに、「渚の交番 島戸」は全国で6番目、中国地方で初めて

「渚の交番」とは
日本財団が進める海辺の活動、活動に係る人、そして、さまざまな情報につながる拠点を整備するプロジェクトのこと。活動する人は、地域の海辺をフィールドに活動している団体だけに限らず、地域の活動をつなげ、点ではなく面で海辺の安全と安心を向上させ、誰でもアクセスできる楽しい海づくりに取り組むことを目的としています。

この海が好き
この街が好き
自分たちの手で守りたい

外観は船をイメージした木造2階建て。救助用の艇などを格納するガレージや休憩室、会議室(ホール)、キッチン、特産品を使った飲食店がある。

の設置となりました。

また、他の渚の交番は行政から管理を任される指定管理ですが、民間団体が主体で運営するのは今回が初めてです。民間ならではの柔軟な発想や活動が注目されています。

拠点としての役割

真新しい建物に、たくさんの方が集まっています。取材当日は、県内の企業の方が夏休みの子どものための事故を防ぐために、海での人命救助などを学ぶ講習会がありました。

人工呼吸や心臓マッサージ、AEDの使い方などを渚の交番のスタッフ



ぶちま Cooking

2018
クールビズランチ

旨辛タッカルビ丼

最近はやりのチーズタッカルビを、クールビズランチ向けにアレンジ。甘辛い味がご飯と相性抜群です！

レシピ／下関短期大学栄養健康学科
下関「食」ゼミ



下関「食」ゼミ生
竹本春香さん

【材料2人前】

ご飯	300g	すりおろしにんにく	少々
鶏肉(胸)	140g	すりおろし生姜	少々
キャベツ	100g	砂糖	小さじ2
タマネギ	80g	しょう油	小さじ2
赤ピーマン	20g	酒	小さじ2
中ネギかニラ	20g	コチュジャン	小さじ2
温泉卵	2個	ごま油	少々



- 1 鶏肉をひと口大に切り、★をすべて合わせ、漬け汁を作り、10分間漬け込む。
- 2 キャベツはひと口大、タマネギ、赤ピーマンは縦方向に細く切る。中ネギは食べやすい長さに切る。
- 3 フライパンに、タマネギ、キャベツ、赤ピーマンの順に入れ、炒める。
- 4 ある程度しんなりしてきたら1の鶏肉を加え炒め、漬け汁を回しかける。蓋をして中火で5分程度蒸し焼きにする。
- 5 鶏肉に火が通ったら、最後に中ネギを加え、軽く炒める。
- 6 ご飯を盛り、5をのせ、その上に温泉卵を盛り付けて完成！

Cool Biz Lunch

暑い夏、冷房を使い過ぎないでも快適に過ごせるようにと工夫したレシピです！



▲講師として、説明する新名代表。

スタッフが教えます。スタッフの多くが、ライフセーバーの資格を持つっており、分かりやすく丁寧に指導します。普段、このような講習を受ける機会のない人たちに、伝

新たなスタート地点

えていくのも大切な役割です。私たちも、命を守ることを誰かに頼るだけでなく、自らも学び体験することが大切だと感じました。

「渚の交番 島戸」の活動の中心的役割を担う、NPO法人コバルトブルー下関ライフセービングクラブの新名代表に話を聞きました。

「サーファーの仲間たちと、ボランティアで海水浴場の水面監視や、救助活動を始め、平成24年にNPO法人になり、コバルトブルービーチ(豊北町角島)を中心に活動を続けてきました。6年の歳月が経ち、

その間、さまざまな問題を解決しながら、やっとここまでたどり着きました。海の人命救助、環境保全、これからハブ(中核)になるべき拠点です」と語ってくれました。

今後の目標は、「まずは、今年の夏、海での事故が起こらないように」と新名代表。

拠点としての施設が完成し、同じ思いの仲間が集い、地域の問題点も見えてきました。海の環境問題だけでなく、地域の過疎・高齢化、観光事業などにも取り組んでいくそうです。

新たなスタートを切った「渚の交番 島戸」に期待が寄せられます。

