

近江商人から学ぶエシカルカレッジ
ステップアップ編

近江八幡市 SDGs ジュニアリポーターになろう！



令和8年
日時 **10月24日(土)**
9:00 ~ 16:00 (受付8:30 ~)

会場 **西の湖すてーしょん及び周辺**
(近江八幡市安土町下豊浦 4187-3)

対象 **小学4年生～中学3年生**
・市内在学・在住を優先します。

定員 **30名**

料金 **1人800円** (船代、昼食代、保険料込)

西の湖をフィールドに、^{しんじゅ}真珠やヨシについて学び、地域の食文化を体験しよう！

近江商人の理念を大切に地域で活躍する人々を訪ね、仕事への思いや工夫を取材し、学んだことを壁新聞にまとめ、みんなに発信しよう！



申込締切
令和8年
10月2日(金)

申込フォーム



主催：近江八幡市消費生活センター（市民部人権・市民生活課）
問い合わせ先：NPO法人碧いびわ湖（平日9時～17時）
TEL 0748-46-4551 メール oh_ethical@aoibiwako.org



きみは、近江八幡市 SDGs ジュニアリポーター！ 取材と体験を通して、地域の人々から近江商人の心を学ぼう！

毎年恒例の子ども向け SDGs 企画。今年の第2弾(ステップアップ編)では、「近江商人から学ぶエシカル消費」をテーマに、小中学生を対象とした取材 & 体験ツアーを行います。
午前中は、現存する琵琶湖最大の内湖「西の湖」をフィールドに、その湖畔に根づく真珠やヨシ産業について学びます。
昼食には、地域の食材や食文化を活かした料理を味わいます。
大切に受け継がれてきた食や調理の工夫に触れながら、参加者との交流を楽しみましょう。

午後は、一日の取材や体験で発見したことを、みんなで壁新聞にまとめ、発表します。壁新聞のパーツの一つである絵手紙は、後日、近江八幡市の姉妹都市である北海道松前町へ届けます。
この地域でかつて活躍していた近江商人は、「三方よし」「産物廻し」「進取の気性」を大切に、みんなの幸せを考えた暮らしや商いを実践していました。その心を受け継ぎ、地域で活躍している方々との交流・体験を通して、エシカル消費について学んでみませんか？

プログラム内容

西の湖めぐり、真珠工房見学・取材、ヨシ工作体験・取材、地産地消の昼食、ワークショップ(壁新聞づくり)、発表

タイムテーブル

●受付 8:30 ~ 9:00

●午前の部 | 西の湖の自然と産業に触れよう！

9:00 ~ 12:00

船で西の湖をめぐり、真珠やヨシ産業の現場を訪ね、実際に見て、聞いて、触れながら、地域の仕事や工夫を学びます。

●昼食 | 地域の食を味わおう！

12:00 ~ 13:00

メニュー：羽釜ごはん、かちどき汁(うち豆汁)、子持ち鮎の甘露煮、地元野菜の漬物
地域の食材を活かし受け継がれてきた料理を味わいます。

●午後の部 | 取材や体験の成果を壁新聞にまとめ、伝えよう！

13:00 ~ 16:00

午前中の取材や体験で見つけた「気づき」や「学び」を、自分たちの言葉でまとめます。みんなで壁新聞づくりに挑戦し、最後は発表を通して、成果を共有します。

- ・電話での申込不可。
- ・申込者多数の場合は、全体のバランス等を踏まえた上で事務局にて調整し、令和8年10月7日(水)までに参加決定者のみメールで通知します。イベントの詳細については、当該通知でご確認ください。
- ・イベント当日、広報・記録のために撮影します。ご了承の上、お申し込みください。
- ・申込時にご記入いただいた個人情報は、イベントの運営目的以外には使用しません。
- ・その他、活動を支えるサポーターを募集します(高校生以上、定員5名)。

サポーター
申込フォーム



ゲスト・訪問先



【真珠産業】

齋木産業株式会社 代表取締役
齋木 雅和さん

琵琶湖で60余年続く真珠産業。一時、休眠状態となりましたが「伝統を絶やしてはならない」と3代目が継承しました。

現在は、イケチヨウガイ(母貝)と真珠養殖、イケチヨウガイの生育に関する調査に取り組み、真珠産業の復活を目指しています。



<https://biwa-pearl.com>



@saikisangyou



【ヨシ産業】

蒔留 真田 陽子さん

西の湖のヨシを刈り取り、そのヨシを使い、ヨシで葺いた屋根の修理を仕事としています。ヨシ葺きの屋根の修理には、とてもたくさんのヨシが必要です。ヨシを必要とし、そのために刈取りをします。そのことにより美しいヨシ原を守ることができています。



<https://www.yoshi-tome.com/>



【地域の食文化】

料理魚石 瀬海 悠一朗さん

明治の終わりに初代が鴨の漁師をしていたことから湧水の水を活かして商いを始めました。それ以降地域の素材を活かした料理を提供しながら天然のニゴロブナを用いた鮎寿司の作り方や鯉料理などの郷土料理を現在に受け継いでいます。



<https://www.r-uoishi.com/>



@ryori_uoishi

企画・実施：近江八幡市消費者教育体験型プログラム実行委員会
運 営：NPO 法人 碧いびわ湖
主 催：近江八幡市消費生活センター(市民部人権・市民生活課)
TEL 0748-36-5566