

鳥羽市立海の博物館

漁業学習のための映像作成と漁業体験プログラム

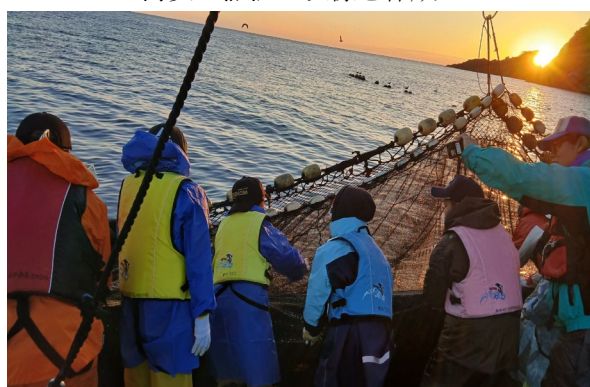
実施期間：2025年5月1日（木）～2026年6月30日（火）



海女と漁法の映像を作成



子どもたちの学習と教員研修に使用



大型定置網体験



イセエビ刺し網体験

【事業の内容・目的】

- 漁獲のための具体的な方法はもちろん、海洋生物の習性、海流・海底の地形、魚食文化など、総合的な海の学びを提供するための素材を作成することができた。
- 海の生きものを減らさないための様々な規則について映像から学び、持続的な海洋資源利用の重要性を認識してもらうことにつながった。
- 制作映像は教育機関などに手引書を添えて配布し、教員の研修も行うことで、地域内外における海洋教育の充実、それを担う人材育成につながった。
- 各漁法をテーマにした体験プログラムを企画することで、日本の優れた漁撈習俗や生きものの生態、環境保護の取り組みなどについて、実体験によりリアルに、深く学ぶことにつながった。
- 体験の一部は学校や地域団体との連携事業として企画し、開発したプログラムを、自館の自主事業や学校との連携事業、他団体の自主事業として次年度以降も活用してゆくことにより、地域の海洋教育が継続的に展開し、拡大することが期待される。

活動の様子

1. 志摩半島の漁業に関する学習用映像の作成と利用促進

【開催日時】 2025 年 5 月 1 日（木）～2026 年 6 月 30 日（火）

【開催場所】 鳥羽市立海の博物館及び周辺の教育機関

【参加者数】 2,884 人

【活動内容・目的】

- 多様な漁法について動画・イラスト・CG などから可視的に学び、日本の漁業の優れた技術に対する理解を深化させることができた。
- 漁師が巧みに利用する、魚の特徴的な習性や、生きものを減らさないための取り組みを知ること、海の生きものの生態の面白さや、持続的な資源利用の重要性を、多くの人に伝えることができた。
- 教育機関及び海洋教育活動団体へ、映像を利用するうえでの手引書を添えて配布するとともに、学校見学时には、教員とともに本映像を用いた学習を実践し、海洋教育に取り組む人材育成の場を作った。
- 映像資料は今後とも一般来館者や学校団体の視聴、教員研修の素材として活用し、館内外における海洋教育の発展を目指す。



鳥羽志摩の海女



鳥羽志摩の漁法

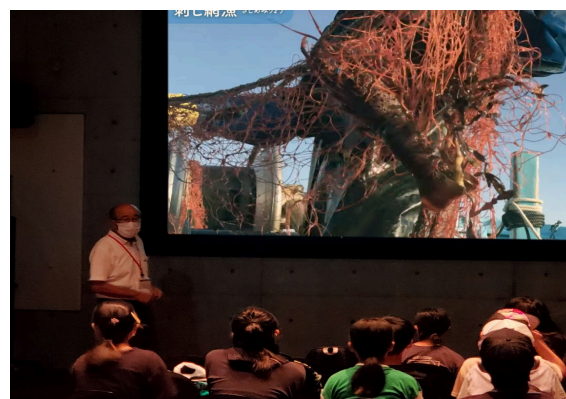


鳥羽志摩の海女（英語版）



学習の手引書と DVD2 種

- 「鳥羽志摩の海女」「鳥羽志摩の漁法」「鳥羽志摩の海女（英語ナレーション版）」の3種を制作し、博物館にて一般来館者や学校団体が視聴することにより、生きものの習性を巧みに利用する漁師の知恵が詰まった漁撈習俗への理解を多くの人が深められるようになった。
- 映像は漁獲の手法を解説するだけでなく、海の生きものを減らさず育むための環境保護、資源保護のための決まり、自然と共生してきた歴史、信仰、伝統的な魚食文化、生きものの習性の面白さなど、海に関する総合的な学習素材となるよう構成した。
- 映像を学校で利用する上での手引書を作成し、映像とともに周辺教育機関へ配布して利用を促して、地域における海洋教育の拡大、充実を図った。



- 海中や水上へ引き上げられた生きもののアップを多用し、インパクトのある生きものの映像を入れ込んだことで、視聴した子どもたちは身体の構造や動きなど生態への関心が高まっている様子だった。
- 漁獲量や漁獲サイズ、時期、網系の太さなど様々な資源保護の規則について意識的に解説を増やしたことで、SDG's や道徳的な観点からも、自然、海との共生の必要性を学習する良い教材となった。
- 学校団体の見学時には、教員とともに本映像を用いた学習を実践し、海洋教育に取り組む人材育成の場を作った。また多様な教科における本映像の利用、補足情報の必要性などについて意見を交換しながら、充実した海洋教育のための情報の蓄積、意識の共有ができた。
- 今後、成果物をベースに日本語字幕を付したものを制作する予定としており、聾学校の見学時など、より幅広い対象への海洋教育の充実を図る

【参加者の声】

- 普段魚を食べる時も、漁師さんがいることはわかっているけど、具体的な漁業の方法についてはあまり意識してこなかった。食育の観点からも子どもたちの学習に役立つし、安全な食を守ることから、環境を守ることの大切さも伝えたい。
- ところどころに大きくでてくる生きものの動きに、生徒たちは興味津々の様子だった。タコはむかしから学校の地域の特産品だったので、漁法から歴史的な面や、生態的な面まで総合的に学ばせたい。
- 資源保護のための決まり、漁師や海女さんたちの取り組みに多く触れているのが、現在のSDG'sの観点からもよかった。漁業は環境学習になるのだということがよくわかった。
- みなとまち、漁師町に住んでいても、海や漁業が身近でない子どもたちもたくさんいる。まして山間部ではより疎遠になってしまっているのではないかな。島国の日本では海はとても身近で関係の深いもののはずなので、普段の食事など、子どもたちが身近でとっかかりやすい切り口からアプローチしてゆきたい。
- 教科書で文章の写真だけで学ぶのと、映像がありリアルにイメージできるのとでは、子どもたちの学習の深度に大きな違いがあると思うので、このような映像を提供してもらえるのはありがたい。
- トピックがかなり多く次々と漁法が紹介されてゆくの、漁業の種類などでいくつかに動画をわけ、それぞれのとり方をもう少し詳しく解説してもらえると使いやすいと思います。その点は、いかに口頭や別資料で説明を補完できるかが、よりよい利用方法のカギになると思います。

2. 育て方の学習と、塩釜焼きづくりで、おめでタイ

【開催日時】 2025年10月18日（土）10:00～13:30

【開催場所】 三重県南伊勢町阿曽の海とウクラ山ラボ

【参加者数】 15人

【活動内容・目的】

- 船に乗ってマダイの養殖場を見学し、エサやりなどを通じて養殖方法を学習することで、漁撈習俗や海を中心とした地域産業への理解を深化させた。
- 見学した養殖場で育てられたマダイを塩釜焼きにして食することにより、魚食の魅力を再発見してもらうことができた。
- 普段から海と接する漁師の話や海岸の清掃活動を通じて、海の温暖化や生態系、漂着ゴミ問題など環境変化の現状を知り、未来へ向けた環境保護の重要性を学んだ。



ウクラ山ラボ（友永水産）



漁師さんから養殖方法の説明



タイの体をよく見ながら、塩釜焼の下ごしらえ



卵黄で好きな絵・字を書いて楽しみながら

- ・タイ養殖をしている漁師から、養殖と天然のタイの身体の違い、成長の段階、養殖方法などの話を聞き、漁撈習俗や地域の海の環境などについて理解を深めた。
- ・塩をこねてタイを包んでたたき固めるなど、図工のような作業を楽しみながら、魚の身体の仕組み、各部位の役割、食性などについても学ぶことができた。

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等はいけません。



養殖場でタイにエサやり



海の異変を死んだ魚から学ぶ

- 船に乗って養殖場へ行きエサをあげながら、成長段階によって生け簀を変えるなど養殖の具体的な方法を学んだ。
- 近年は海水温の上昇などによって魚の死亡率が増えたほか、養殖ダイの体内にガスがたまりやすくなっていることなどを聞くことで、魚から海や地球の環境変化・悪化を実感し、海洋環境の保護への意識を高めることにつながった。



塩を割ってタイを堪能



タイのタイ見つけたよ

- 焼きあがった塩釜焼きを食し、三重県の特産である養殖ダイのおいしさを実感することで、海によって支えられる地域の産業や、魚食の魅力を見直すきっかけとなった。
- 胸ビシの根元にある魚の形状に似た骨（通称：タイのタイ）を探す競争をするなど、楽しみながら海の生きものの身体の構造への興味を深めた。



海岸のごみ拾いで環境学習



プラスチックごみも多数あり

- 塩釜づくり体験のすぐ横にある海岸の清掃活動により、汚染が進む海の問題への理解を深め、それを解決するためにどうすればよいか、これからの自身のとるべき行動を能動的に考えてもらうきっかけとなった。
- 養殖の現場と、そこで育った魚を食し、直後にその海を汚すゴミを目にすることで、普段の食事と海・環境問題とが直結していることをリアルに感じてもらうことができた。

【参加者の声】

- 実際に魚が育っているところを見て、それを食べられて海のことを学べてとても新鮮だった。海を守ることが、自分たちに返ってくることを改めて学べた。
- 魚の命をおいしく食べれて、海を守って魚も守りたいと思いました。
- タイの背びれが出たりとじたりすることと、タイのタイという骨があることを知った。
- 夏は泳いだりして、いまの海の様子を見たいと思います。

2. 三重県のさかな・イセエビの刺し網漁について学ぼう

【開催日時】2026年3月28日（土）10:00～13:30

【開催場所】鳥羽市立海の博物館

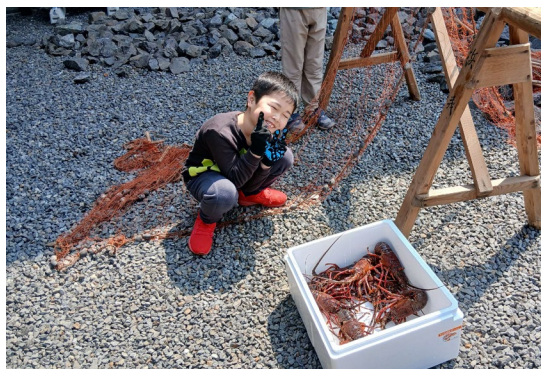
【参加者数】16人

【活動内容・目的】

- 生きたイセエビを触り、生態や資源保護の重要性について実体験を通じて学んでもらった。
- ハレの場でのイセエビの利用（祭礼の飾り、婚礼行事等）や分布の変化などを学芸員が解説し、日本文化と海との密接な関りや、海洋環境の変化への理解が深まった。
- 刺し網にからまったイセエビを外す作業を通じて、それをすばやく外す漁師の優れた技術への興味が喚起された。
- 調理体験と食体験により、イセエビの身体の仕組みや、魚食文化のすばらしさを認識してもらえた。



- ・イセエビの刺し網漁の方法、漁具の特性、ハレの場でのイセエビの利用などについて動画や画像を用いてわかりやすく解説したことで、可視的に漁撈習俗への理解を深めるとともに、食だけではない日本文化と海との密接な関りを伝えることができた。
- ・生きたイセエビを触りながら、オスとメスの見分け方や漁獲サイズの規制による資源保護の取り組みを学ぶことで、海の生きものの生態や持続的な利用の重要性を、楽しみながら深く学ぶことができた。



- 刺し網にからめたイセエビを外す、漁業の疑似的な体験を通じて、漁師の優れた技術を学んで漁撈習俗への関心を高めた
- 実物の網を触りながら、生きものを取りすぎないように網の太さや網目の大きさにも決まりがあり、地区によっては材質にも制限がある（透明なナイロン糸は使用しないなど）ことを学び、水産資源保護の取り組みをリアルに感じてもらうことができた。
- プロの料理人からイセエビのさばき方を学び、刺身やみそ汁の調理体験をした。包丁でさばきながら殻の固さや筋の付き方などを学び、イセエビの身体の仕組みへの興味を喚起した。また料理の実食を通じて、三重県を代表する魚食の魅力や、日本のダシ文化のすばらしさを実感してもらえた。

【参加者の声】

- なかなかできない調理も体験できてよかった。
- これからも海の幸を守っていく必要がある。
- イセエビにさわるのは最初はこわかったけど、途中からもつことができてよかった。
オスとメスの見分け方がよくわかった。

3. おさかなさん、いらっしゃ〜い！定置網について学ぼう

【開催日時】2026年11月16日（土）6：00～8：30

【開催場所】三重県熊野市遊木浦の海とハマケン水産

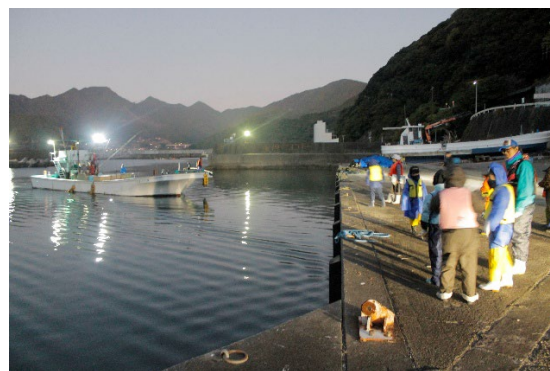
【参加者数】16人

【活動内容・目的】

- 網引き揚げの体験を通じて、定置網の巧みな構造を理解し、生物の習性を利用する漁師の知恵、漁撈習俗への興味を喚起した。また漁師たちと参加者との交流を図り、海と関わる仕事の魅力を子どもたちに伝えた。
- 多くの種類の生きものに触れ、海の生きものの面白さや多様性について学んだ。
- 魚をさばく体験と自宅での実食によって、魚食文化の魅力を感じ、調理などによる今後の自主的な海の学びの実践を促した。



ジオラマを使い、定置網の仕組みを学ぶ



漁港から船に乗って出発

- ・模型を使った漁師からの説明やプリント・ワークシートにより、漁師の知恵が集積した定置網の構造を学び、漁撈習俗や漁法の歴史への理解を深めることができた。
- ・網のなかに入った魚の半分以上は、奥へ進まず外へ逃げていることなどを学び、自然のいきものをとりつくさない漁師の知恵から、持続的な資源利用の重要性への理解につながった。



協力して箱網の引きあげ



シイラと一緒に記念撮影

- ・体を動かして網の引き上げをしながら、漁業を実体験することで漁撈習俗への興味・理解を深化させることができた。
- ・網に入った様々な生きもの（シイラ・ホウボウ・サバ・イシダイ・ウマツラハギ・ワラサほか）と触れ合うことで、生物の多様性を実感し、海の生きものの生態への興味も喚起できた。



水揚げした漁港の見学



アジをさばいてお持ち帰り

- 漁から戻った後は遊木漁港を見学し、水揚げされた多くの生きものを通じて海洋生物の多様性を実感するとともに、漁獲後の流通の一端を学んだ。
- 指導を受けながら自身でアジをさばく実習をし、料理方法・保存期間によつての塩の振り方の違いなどを学ぶことで魚食への興味を高め、以後に自身でも魚を調理するなど自主的な海の学びの実践が期待される。さばいた魚は各自家へ持ち帰って美食した。

【参加者の声】

- 網を引きあげながら、少しずつ魚が見えてくるのがドキドキした。いろんな魚にさわられてよかった。
- スーパーでは切ったものしか見たことがないから、シイラの本物をはじめて見ておどろいた。すごい重たくて元気だった。
- 網が大きくてすごかったです。でも入った魚を全部取りつくさないというのを聞いて、生きものを大事に残していかなければいけないと思いました。
- 普段食べている魚の干物が、どうやって作っているのかわかった。家でもつくってみたい。骨をきれいに取るのがむずかしかった。

4. 小型定置網とまるごと海の学習

【開催日時】2025年11月22日（土）10:00～13:30

【開催場所】三重県大紀町錦浦の海と海街 LIFE（海の家）

【参加者数】15人

【活動内容・目的】

- 小型定置網を引きあげ、かかった様々な生きものと触れ合うことによって、優れた漁師の知恵が詰まった漁撈習俗と、海洋生物の多様性への理解が深まった。
- イカ墨を使った魚拓体験を通じて、海の生きものの身体の仕組みや生態を学んだ。
- 漁獲した魚を食することで、日本の魚食文化の魅力を再発見した。



食体験・イカ墨魚拓の会場



小型定置網の漁場



定置網の引きあげ作業



ハコフグに触って大喜び

- ・現場で実際にみるとともに、プリントも用いて小型定置網の仕組みを理解し、巧みに獲物を網のなかへと誘い込む漁師の知恵から、漁撈習俗への興味を喚起することができた。
- ・網の引きあげを体験し、ヒラスズキ・マダイ・アオリイカ・ブリ・ハコフグ・マトウダイほか多くの生きものを観察し触れ合うことで、海の生きものに親しむとともに、海洋生物の多様性を実感してもらうことができた。
- ・漁へ出る前、途中で神さまに無事と大漁を祈るスポットについて解説を受け、海を利用するにあたっては自然に感謝し、共生してゆくことの重要性を学んだ。



イカ墨とタコ墨の違いなども学習



イカ墨で魚拓（イカ拓？）

- イカ墨を使った魚拓を体験し、楽しみながら海の生きものの身体の仕組みや違いについて学ぶことができた。
- イカ墨とタコ墨の粘度やそれによる敵からの逃げ方の違いなどを解説し、海の生きものの多様性、生態の面白さを認識することにつながった。



魚さばきを見てから実食



スーパーで売られている魚との違いに驚き

- 定置網でとれたばかりの新鮮な魚介類を食して味わうことで、日本の魚食のすばらしさ、魅力を再確認できた。
- 多くの魚を漁獲し、安全に利用できる豊かな海の環境を実感するとともに、その状況を継続的に維持できるようにするための環境保護の重要性を理解してもらうことができた。

【参加者の声】

- 大変だったけど楽しかったから、次からこの環境を守れるようにゴミを拾おうと思いました。
- 魚を食べる時に、食べられるところは捨てずにしてゴミを少なくさせることを学んだ。
- 小さい魚があみにかかってしまったら、逃がしてあげるということを学びました。
- たくさんの魚がとれた時にうれしかったです。魚を狙ってくる鳥もいて、生きもののつながりを感じました。

5. ノリの育て方、つくり方を学ぼう

【開催日時】 2025年12月7日（日）10:00～12:30

【開催場所】 三重県鳥羽市菅島周辺の海と鳥羽市水産研究所

【参加者数】 9人

【活動内容・目的】

- 身近な食材であるノリの原料や作り方などを講義や食べ比べながら学ぶことで、漁業や海藻への興味、親近感を高めた。
- ノリ養殖の現場を実見することで、ノリの養殖方法をよりリアルに理解することができた。
- 一般的には入ることのできない、海洋環境・海藻の研究施設を訪れることで、海に関連する研究に興味を持ち、将来的に携わる人材育成の場となった。



鳥羽市水産研究所



ノリの養殖場



海藻の生態などをレクチャー



産地の異なるノリの食べ比べ

- ・専門家からノリの生態、成長段階、日ごろの研究などについてわかりやすく解説を受け、海藻の生態への理解を深めることができた。
- ・鳥羽を含めて日本のノリ主要産地の商品を食べ比べて感想を発表し、触感・味わい・厚みの違いがどのような養殖方法・自然環境に起因しているのかを解説した。これにより、海藻養殖の多様性・自然環境と食文化を実感し、興味を喚起することができた。
- ・ノリを通じて世界的にも珍しい、日本の海藻食文化の伝統、優れた栄養価、多様性を再認識してもらえた。



板ノリのもとになる海藻に驚き



船に乗って養殖現場で学習

- 船に乗って、ノリ網を水面に張った養殖場を見学し、網を海上に上げてノリに触るなどしながら、ノリの育て方、成長スピード、元々の赤っぽい色彩（紅藻）などを詳しく学んだ。普段食卓で目にする板ノリとの色や状態のギャップから、海藻への興味を深化させることができた。
- ノリに程よい色と風味を与えるには、家庭用水等を含む栄養も重要な要因となることを学び、自身の生活と海の環境、食とをつなげて理解してもらうことができた。

【参加者の声】

○収穫前のノリが触れたこと、ノリを食べられたことが楽しかった。ノリの生え方について学べた。

○ノリの地域による違いが学べた。ノリのほか、海から得られるものが私の暮らしを支えていることを知り、海の環境を守りたいと思った。

○実際に船に乗り、ノリの養殖方法を見ることができておもしろかったです。海はとても大切だと感じました。

6. カキむき体験とかんたんカキ料理

【開催日時】①2026年1月22日（木） 10:30~13:00

【大台町立宮川小学校との連携事業】

②2026年1月24日（土）10:00~13:00

③2026年2月7日（土）10:00~13:00

【開催場所】鳥羽市立海の博物館体験学習室・鳥羽市浦村地区

【参加者数】①14人 ②13人 ③12人

【活動内容・目的】

- 博物館内の関連展示解説をした後、海に浮かぶ筏からカキが吊るされている様子や加工場にて、カキの養殖方法や、滅菌方法などを学んだ。
- 実際に自分でカキむき（殻から身をはずす）を体験し、簡単にできるカキ料理づくりをすることで、魚のすぐれた栄養やおいしさを再発見してもらうことができた。



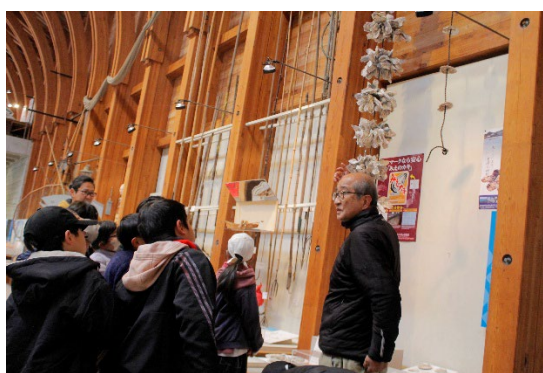
学習室の全景



カキの加工場も見学



カキの歴史や養殖の歴史をレクチャー



展示室でさらに詳しく学習

- 博物館のなかにあるカキ養殖のコーナーを見学するなどしながら、ホタテへの稚貝の付着、筏の下への垂下などカキ養殖の具体的な手法やその変遷などについて理解を深めることができた。また、大量に海水を取り込んで体内で循環させるなど、カキの特性から海の生きものの生態への興味が喚起された。



三重県発の滅菌技術を学習



カキむきを見学しながら漁師と交流

- カキの加工場にてカキむきを見学しながら職人と交流することで、近年の温暖化や栄養不足等によるカキの斃死・小型化等について学び、海洋環境保護の重要性を理解してもらうことにつながった。
- あがったカキ殻に付着する、潜むカイメン類やカニなどを観察し触ることで、海洋生物の多様性を学習する場となった。
- 三重県で開発された、紫外線を照射した海水による滅菌方法について学び、海産物の安全な食を提供する、日本の優れた水産加工技術を実感してもらうことができた。



筏の構造にも注目



筏に垂下されているカキを実見

- 養殖筏の上に乗る、または船からカキの垂下を確認しながら、養殖の方法・筏の構造など、リアルな実体験をもとに漁撈習俗への理解を深化させることができた。
- 筏には太い木と、比較的細い木とが組み合わせており、特に細い方には間伐材が用いられていることを学び、山と海とが繋がっていること、また無駄のない自然サイクルなどを学ぶ機会となった。



カキむきの体験



カキ料理を食べて大満足

- 殻付きのカキを使い、貝柱を切りカキむきを体験することを通じて、貝柱の役割や仕組み、種によって異なる位置など貝類の生態への興味を喚起した。
- 自身でむいたカキも使って、味噌汁・お好み焼きを作り、実食した。楽しみながら海産物の優れた栄養やおいしさを実感し、調理など今後も自主的な学びの実践につながることを期待される。

【参加者の声】

○カキむきが楽しくて、カキ料理がすごくおいしかったです。

○実際にカキの工場に行けて楽しかった。微生物などのことも知ることができ、生命の循環を感じた。

○山と海がつながっているという話を聞いて、自分ができるコトは守っていきたいし、それを未来を生きる子どもたちに伝えてゆきたいと思いました。

○海がきれいでないとカキも育たなくなるので、自然環境を維持してゆかなければならないと改めて思いました。

○家は山の方で海からはと遠いけど、自分たちの住んでいるところと海がつながっていて、海の生きものを育てていることがわかりました。

【事業全体のまとめ】

- 一般的に学校の授業で取り扱われるもの以外の、多様な漁法について、漁の現場の映像や生きもののインパクトある映像、イラストなどを用いて可視的にわかりやすく、漁撈習俗を学ぶことができる素材ができた。
- 映像内では資源保護・環境保護のための規則、取り組みについての解説を充実させ、持続的な自然資源の利用、自然との共生の重要性を認識してもらい、子どもたちの道徳心を育てることにつながる教育素材とすることができた。
- 魚食文化、海洋資源利用の歴史、漁師が利用する生きものの習性（生態）なども含め、総合的な海の学びができる素材を作成することができた。またこれを活用し、様々な教科（国語・道徳・理科など）に適応する海洋教育の可能性を、教員の方とともに検討できたことで、今後の海の学びの拡大につながることを期待できる。
- 制作映像は教育機関などに指導の手引書を添えて配布し、併せて社会見学で来館した教員の研修も行うことで、地域内外における海洋教育の充実、それを担う人材育成につなげた。またこれらの研修と教員との意見交換は継続して実施してゆく。
- 各漁法をテーマにした体験プログラムを実施し、漁撈習俗やそこに生きる漁師の知恵、生きものの特徴的な習性など、貴重な経験から楽しみながら学ぶことができた。
- 食体験やゴミ拾いなども事業内に組み込み、豊かな食を守ってゆくために、参加者個々ができる環境保護の取り組み、行動について考えてもらうきっかけとなった。
- 体験の一部は学校や地域団体との連携事業として企画し、開発したプログラムを、自館の自主事業や学校との連携事業、他団体の自主事業として次年度以降も活用してゆくことにより、海洋教育の継続的かつ拡大的な展開につながることを期待される。

主な連携・協力先について

連携・協力先名称	連携・協力の内容
1. 鳥羽市教育委員会及び	教育的観点からの映像作成にあたっての助言、市内小学校における映像利用の促進、博物館への来館誘致
2. 三重県農林水産課	映像提供
3. 鳥羽市水産研究所	ノリ養殖学習の実施協力
4. ざっこ Club	映像提供及び映像作成にあたっての助言
5. 三重県漁業協同組合連合会	映像提供及び三重県の漁業の現状・統計について情報提供
6. 友栄水産	タイ養殖学習の実施協力
7. 熊野市観光協会・ハマケン水産	大型定置網体験の実施及び広報協力、映像提供
8. 一般社団法人大紀町地域活性化協議会・侑太郎水産	小型定置網体験の実施及び広報協力
9. 鳥羽磯部漁業協同組合国崎支所	イセエビ漁体験の実施協力、漁法映像内容への助言
10. 鳥羽磯部漁業協同組合石鏡支所	漁法映像内容への助言及び海女映像制作にあたっての撮影対象の紹介
11. 浦村かき組合	カキ養殖学習の実施協力

主な広報結果について

掲載媒体名	見出し、掲載日
1. 鳥羽市観光協会 facebook	海の博物館 学んで美味しい漁業体験、2025 年 10 月 19 日
2. 鳥羽市広報 11 月号	学んで美味しい漁業体験、2025 年 11 月 1 日
3. インフルエンサーInstagram risa_mie.travel	コスパが凄すぎるカキむき体験&食事 2026 年 3 月 15 日
4.	
5.	

以上

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等はありません。