

# UNACAM うなぎキャンプ 2024

主催：(株) サン・クレア

11/8  
-10

天然ウナギを頂くことを通して、食・環境・人間が果たす責任=USR について学ぶ究極のツアー。源流に飛び込み、プラネタリーヘルスの観点から環境改善活動を実践することで、新たな価値観や感性に触れる。

※USR(ウナギ好きの社会的責任)：ウナギが暮らせる環境と食文化を未来に継承するために、私達が果たす責任のこと。

## 森と川を知る

自然ガイドと歩く滑床溪谷と源流の森。滝にドボンで川に接続！

## ウナギを知る

ウナギを取り巻く環境や生態を学ぶ

## 究極のうなぎ

自然栽培米収穫、ウナギ捕獲、地ハチミツのタレ、地炭で焼く究極のうなぎ！

## ウナギを守る

USR 森林整備を通してウナギの環境改善活動を行う

### スケジュール

11/8(金) 13:00 スタート

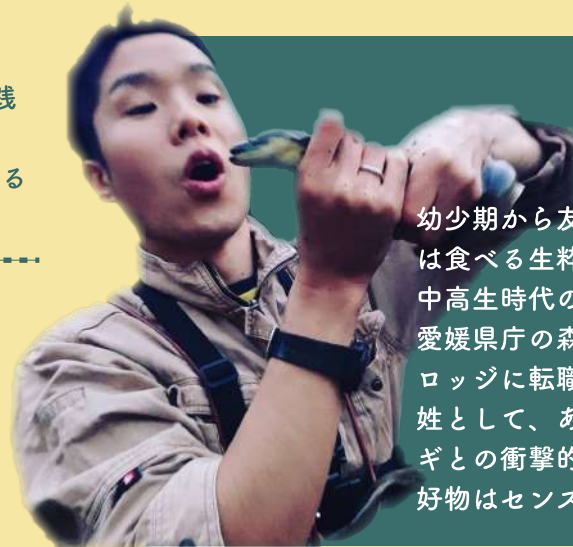
滑床の源流散策／滝壺へドボン／  
焚き火

11/9(土)

米収穫／ウナギ罨／ウナギトーク等／  
ウナギ調理

11/10(日)

森林整備体験／14:00 解散



ツアーガイド

船越 友記郎

(森川 海男くん)

幼少期から友人を森や川に連れ、獲物を捕っては食べる生粋の自然ガイド兼野生児。中高生時代の森籠り、大学時代のスキューバ、愛媛県庁の森林専門職で林業を学び、水際のロッジに転職。森と川と海をつなげる現代版百姓として、あめつちの本質を伝える。源流ウナギとの衝撃的な出会いでウナギマンとなる。大好物はセンスオブワンダー☆

### 概要

○日時

11月8(金)～10(日)

(13時現地集合、14時現地開催 ※宇和島駅間の送迎あり)

○集合場所

四万十川源流に位置する目黒集落内のパン屋「森とパン」  
(愛媛県松野町目黒 386-1)

○宿泊：水際の CAMPUS

○費用：50,000円

(2泊食事付き、自然ガイド、諸々体験料 込み)

○定員

5名まで(ウナギ数の立場に立ち人数限定)



企画詳細・申込みはこちらから！ 





# うなぎマンゆきおの想い

世界で最もウナギを愛して食べてきた日本民族。

世界各地でウナギを食べる文化はありますが、寿司ネタから鰻重、釣りの対象から信仰の対象まで、ここまで幅広く民族に根付いた魚もいないと思います。

しかし、この日本人のウナギ愛（食欲）によって、日本沿岸のウナギ資源はおろか、世界のウナギを食べつくそうとしています（安価な養殖ウナギは中国で養育されたヨーロッパウナギ）。日本料理ブームにより、日本が世界にウナギの魅力を伝える広告塔の役割を果たしさえし始めました。このままでは世界がウナギを喰いつくす日が来るかもしれません。

ニホンウナギはフィリピン深海で生まれ、源流で育ち、海に帰るといふ、森川海を繋ぐ奇跡の生態を持つ、川のチャームな王者です。つまり、森川海環境と直結した生き物でもあります。

養殖用天然稚魚の過剰漁獲、河川環境の悪化、農業の影響、林業の影響、ファストフード市場の国境なき拡大によるウナギの工業製品化、絶滅危惧種となったウナギと鰻漁師、すべてが繋がっているこの諸問題の中でもウナギは懸命に今も子孫を繋いでいます。

何より、ここまで絶滅せずに、懸命に命を繋いでくれたウナギに感謝します。

ウナギを最も愛する民族として、今一度、ウナギと人間の付き合い方を考える時ではないでしょうか。

ウナギが豊かに暮らす環境だけでなく、捕って食べる文化も含め、守るためにはどうしたらいいのか？ウナギ好きの社会的責任＝USR をどう果たしていけばいいのか。

食べたいけど守りたいというジレンマを持ちながら…。

「この森に遊び この森に学びて あめつちの心に近づかむ」

膨張し続けた経済と欲望の心に、この「あめつちの心」が萌芽すれば、何かが変わるのではないかと確信と希望を持った森の国の住民たちと、森川海の全てが凝縮されたこのフィールドで、頭と体で感じながら、共に考え、体を動かしてみませんか。ウナギの未来を考えることは、人類の現在と未来、自分の食や生き方まで考えることであると体感し、新たな価値観と感性に気付く2泊3日。

あめつちの心は特別なものではなく、実は自分の中にあつたと、感性の扉が開く旅です。

