

「食育体験シリーズ～地域文化の伝承～ 第1回へしこ作り」

1. 参加者

募集人数	応募者数	参加決定数	参加者数
30名	40名	40名	40 (福井7, 岐阜4, 滋賀5, 兵庫6, 愛知14, 京都4)

2. 事業内容（概要）

◆ねらい

- ・若狭地方の伝統的スローフードを通して食文化についての理解を深めるとともに、地元ならではの食文化の大切さを発信する。
- ・民泊の体験をすることで、漁家に対する理解を深める。
- ・他施設との連携を図り、若狭の魅力をより効果的に発信する。
- ・他施設や地域との合同事業を想定したプログラムの企画、運営の方法を発信する。

◆期日・期間

2017年4月22日（土）～ 2017年4月23日（日） 1泊2日

◆後援・協力団体

後援：福井県教育委員会・小浜市教育委員会・若狭おばま観光協会・福井新聞社
 協力：田烏観光協会・たがらす我袖倶楽部

◆参加者分析

リピーターの方が2/3、新規の方が1/3と例年と同じようにリピーターの方が多岐事業となった。新規の方は、小学生以下の小さいお子さんのいらっしゃるみなさんで、若い家族さんに参加していただけた。へしこ・なれずし・鯖に興味のある方の参加を広げていけるとよい。

◆企画のポイント

◇プログラム

	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
四月二十二日（土）	受付	はじまりのつどいと試食	食文化探訪 「へしこ」「サバ」の話	へしこ作り (魚さばきと塩漬け)	(選択活動) A磯釣り・磯観察 Bまったりタイム (自由散策・漁家でゆっくり)		民宿へ移動	夕食	自由	入浴	就寝	
	7		8	9	10	11	12					
四月二十三日（日）		起床・洗面	朝食 荷物片付け	活動準備	へしこ作り (ぬか漬け)	鯖養殖について	おわりのつどい					

【普及啓発事業】

○事業の特色

この事業は対象を大人から子どもまでとし、広く参加者を募る事業である。県内外を問わず、多くの地域から参加者が集まる。宿泊も地域と連携して民宿泊となるため、所外でほぼすべての活動が行われる。実際に魚をさばき、へしことして漬け込むことで秋に出来るへしこえの楽しみを持つことができる。春に漬けたへしこを、秋に漬けかえてなれずしにすることができ、食のつながりを知ることができる。冷蔵の技術がなかった時代の工夫を知ることができ、食文化への理解を深めることができる事業である。

また、後継者不足、環境の変化による不漁などの問題があるが、養殖技術の発達で安定した収入を得ることができるようになった今の漁業の実態を理解することができる。

○今年度の位置づけ

小浜市は、2016年より、鯖の食文化の新たな展開で産業振興や誘客促進による地域活性化を目的に「鯖、復活」プロジェクトを始めた。そこで今年度は、へしこ作りだけではなく、へしこにいたるまでの過程に目を向け、鯖の養殖の現地見学を取り入れた。見学を通して、地域の活性化や伝統的な食文化の継承など地域の方の思いやその取り組みを参加者に伝えるような流れを考えた。

◆運営のポイント

本事業は、地元小浜市田鳥区の観光組合・民宿漁家と協力しながら実施している。早めに参加者の人数や鯖の数などを確定し、宿泊の手配、鯖の準備など民宿の代表の方がスムーズに進められるように連絡を密にすること。

作業全てを旧田鳥小学校内のなれずし工房にて行えるようになったが、作業場所が狭く混雑した。そこで今年度は作業ができるグループを3つまでとし、作業が終了したら次のグループが作業できるように順番制にした。

◆安全管理のポイント

- ・刃物を使うため、十分なスペースを確保し、さばき方のこつなどを漁師さんからじっくりと教えていただきながら実施した。
- ・田鳥漁港での磯釣り体験では、事前に道具の扱い方や釣り方、危険な魚などの案内をしたほか、所で使用しているメゴチバサミとプライヤーをグループごとに渡して、ケガや事故がないようにした。

3. アンケート結果

(1) アンケート

参加者 (子ども)	4	3	2	1
事業全体をとおしてどうでしたか	83%	17%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	100%	0%	0%	0%
この事業の運営はどうでしたか	66%	17%	0%	17%

4満足 3やや満足 2やや不満 1不満

参加者 (大人)	4	3	2	1
事業全体をとおしてどうでしたか	95%	5%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	95%	5%	0%	0%
この事業の運営はどうでしたか	100%	0%	0%	0%

4満足 3やや満足 2やや不満 1不満

(2) 参加者の声

(子ども) ○楽しかった。

●包丁を使って魚をさばくのはかたかった。

(大人)

○動線や班分けなど運営面での工夫がよかった。

○少人数で納得がいくまで説明を聞いてさばけてよかった。

【普及啓発事業】

4. 成果と課題

(1) 成果

- なれずし工房内の作業を順番制にして制限したので、参加者は自分たちのペースに合わせて魚をさばくことができ、納得のいくまで作業をすることができた。また、作業手順で分からないことは講師の方を呼び、個別に丁寧に教えてもらうことができ、魚のさばき方をきちんと学ぶことができた。
- 市が鯖の養殖事業に取り組み始めたことを参加者に知ってもらうため、実際の釣姫の養殖場を見学させていただくことができ、漁業も漁の時代から養殖時代へと変化をとげている現在の状況について理解することができた。
- 民宿泊を通して、民宿の方と話し触れ合うことでつながりを持つことができた。事業参加をきっかけに普段から漁家さんとのつながりを深められている参加者もおられる。

(2) 課題

- 2015年に御食国若狭と鯖街道として日本遺産に認定されているということを出して、へしこ、なれずしといった若狭の食文化についてより認知度を広めていくことやより効果的な広報の方法を模索していく必要がある。
- なれずし工房が狭いので、参加人数によっては今回のように順番に作業を行うことで、スムーズに進行することができる。しかし、その順番を待ってもらう時間や作業が終了した後の待ち時間の過ごし方については検討が必要である。

5. 活動の様子



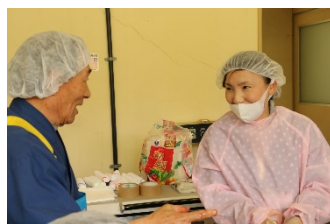
【講師の話】



【へしこの試食】



【さばのさばき】



【交流】



【魚釣り】



【漁家での夕食】



【へしこの樽付け】



【 養 殖 場



現 地 見 学 】