

漁家体験シリーズ ～食文化の伝承～ 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
50	37	37	32 (福井7・滋賀10・奈良4・兵庫4・愛知3・富山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、漁家の生活を体験し、交流を図る。
- ・地元ならではの食文化の大切さを発進してきながら、他施設との連携を図るとともに合同事業としての事業展開を想定したプログラムの企画・運営のノウハウを伝達する。

◆期日・期間

平成24年4月21日(土)～22日(日) 1泊2日

◆後援・協力団体

○後援：福井・岐阜・愛知・滋賀・京都各府県教育委員会 ○協力：田鳥区漁家

◆参加者分析

本年度の本事業参加者は、32名であった。昨年度のへしこ作りの参加者のうち9名、昨年度なれずし作りから、13名、新規10名の参加があった。

参加者の多くが大人の家族およびグループでの申し込みであり、家族で休日に体験活動しながら、ゆっくりと時間を過ごしたいという思いが伝わってきた。今回も大人の方々のグループ参加が多く、スローフードとしての「へしこ」の関心の高さも見られた。また、参加者の多くが「へしこ」「なれずし」両教育事業に、継続的に参加しているリピーターが多いのも特徴である。

◆企画のポイント

◇プログラム

		13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
四月二十一日(土)	受付	はじまりのつどい	食文化探訪 「へしこ」の話	へしこ樽小屋見学	(魚さばき、塩漬け) へしこ作り①	ゆったりタイム① 磯観察(田鳥漁港) 灯台散策 若狭湾クルージング 若狭歴史探訪 ※選択活動です	夕食	漁家と参加者との交流	自由入浴	就寝	
		7	8	9	10	11	12	13	14		
四月二十二日(日)	起床・洗面	朝食	(ぬか漬け) へしこ作り	おわりのつどい	ゆったりタイム② 魚釣り(阿納ブルーパーク) へしこを使った料理教室(自然の家)						

◇「へしこづくり」講師 田鳥区漁家 森下 佐彦 氏

○事業の特色

この事業の特色は漁家での生活を体験し、若狭地方の伝統的な鯖のへしこ作りを通して、食文化についての理解を深めることにある。漁家の方に魚料理についての指導を受け、自分で手間暇かけて料理を作り食する体験をする。そして、自分たちと違う文化に触れると共に漁家や参加者の交流を図る。また、地元の漁師さんの話を聞き、地域の伝統的な食文化への一層の理解を深めるようにしている。

○今年度の位置づけ

地域の特徴でもある漁家とその食文化を活かした事業として企画・実施してきた。内容としては鯖のへしこ作りと漁家の方々との交流であった。また今年度は、第一日目の午後、自然豊かな地元の漁港および海岸での選択活動を入れ、第二日目の本事業終了後にオプションとして、へしこを使った料理教室を実施し、より内容を充実させた。

食育と健康に関する知識を参加者に理解してもらうために、地元の漁師さんから鯖のへしこを食べることで日頃感じておられることやへしこ・なれずしの健康に対する効果などについて講話をしていただく。その後、実際にへしこ作りに挑戦してもらうことで、知識と体験の融合をはかる。

◆運営のポイント

本事業は、地元小浜市田烏区の観光組合・民宿漁家と協力しながら実施している。そのため、漁家民宿の代表の方との連絡を密に取った。

事業が始まるとすぐに各漁家へ参加者が分宿することになるため、各漁家と参加者がうまくコミュニケーションがとれるように、職員・スタッフを適切に配置した。

◆安全管理のポイント

- ・各漁家で魚をさばく時には、刃物を使うため、十分に注意が必要であることやさばき方のコツ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するようにした。
- ・「ゆったりタイム」田烏海岸および漁港での選択活動においては、各活動にスタッフ（職員及びボランティア）を配置し活動の様子を監視できる体制をとった。
- ・2日目の選択活動では、活動場所が分かれるために、各活動場にスタッフを配置した。中でも自然の家での活動でへしこを使った料理教室を行ったこともあり、スタッフ以外の職員、食堂スタッフにも応援を要請し行った。

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	84%	16%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	75%	25%	0%	0%
この事業の運営はどうでしたか	75%	25%	0%	0%

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	70%	30%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	83%	17%	0%	0%
この事業の運営はどうでしたか	65%	35%	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)

伝統的な食べ物の作り方が分かった。

(大人)

ゆったりとした時間でほのぼのとした。

伝統継承の大切さを感じた。
へしこの使い方の知識が広がりました。

4. 成果と課題

(1) 成果

- ・各漁家において、普段経験することが少ない鯖のさばきや塩漬けなどへしこ作りという食文化にふれることを通してグループ、ファミリー内での親睦が図れた。
- ・へしこ作りのノウハウを知ることで、伝統的な食文化のよさを知ることができた。
- ・連続して参加している方（今回は6割）、漁家での生活や体験活動に大変興味を持って参加してくださっている。また、そこからの紹介で参加者も見られた。
- ・今年度も、近隣施設との連携を図り協力しながら事業展開をするねらいもあったので、福井県立三方青年の家へ協力依頼を行った。その結果、初日のへしこ作りや、夕食に参加していただいた。本事業が今後の他施設での事業展開の参考事例となり、さらなる連携を図れるとよい。

(2) 課題

- ・リピーターが年々増えている。へしこ作りとしての内容は同じであるが、今回の料理教室のように、へしこ作りの理解につながる選択活動内容の検討が必要と考える。
- ・来年にむけて、近隣施設との連携について、情報交換を行いながら、できるだけ、今年度の本施設の様々な事業を通して、連携を図っていけると良い。
- ・強風で天候が悪くクルージングや阿納での釣り体験が中止となった。強風でも実施できる代替え案や原案の検討が必要と考える。

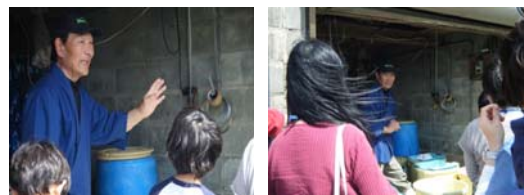
5. 活動の様子



【開講式：西岡所長】



【講師の話】



【へしこの樽小屋見学】



【さばのさばき】



【樽付け】



【磯観察・灯台散策】



【他施設との連携：
県立三方青年の家職員参加】



【閉講式：田烏観光協会会長】



【へしこを使った料理教室】