

漁家体験シリーズ ～食文化の伝承～ 第2回なれずし作り

1. 参加者

募集人数	応募者数	参加決定数	参加者数
50	30	30	28 (福井2・富山5・滋賀15・兵庫6)

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。
- ・漁家の生活体験及び交流を図る。
- ・他施設との連携を図るとともに地域等との合同事業を想定したプログラムの企画、運営のノウハウを発信する。

◆期日・期間

2012年11月 3日（土）～2012年11月 4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：田烏区漁家

◆参加者分析

- ・本年度の本事業参加者は、28であった。第1回目のへしこ作りの参加者のうち5団体、合わせて12名が今回不参加となったが、新規に2団体、合わせて6名の参加があった。
- ・参加者の多くが大人の家族及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。
- ・参加者の多くが「へしこ」・「なれずし」両教育事業に、これまでに数回参加しているリピーターが多いのも特徴である。

		13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
十一月三日（土）	受付	はじまりのつどい	食文化探訪 「なれずし」の話	移動	見学の選択活動 ②おばま食文化館の施設	移動	なれずし作りの 下準備	夕食	漁家との語らい	自由	入浴	就寝
	7	8	9	10	11	12	13	14				
十一月四日（日）	起床・洗面	朝食	なれずし作り (米・ぬか漬)	おわりのつどい	移動	①自然の家で海の活動 ②歴史民俗資料館の見学	解散	希望者は、①自然の家では磯釣りをする②歴史民俗資料館の見学をする など選択活動として実施する。				

◆企画のポイント

◇プログラム

漁家体験シリーズとして、伝統的な日本古来の食文化を見直し、必要な知識や技能を習得し、それを自分の生活の中に取り入れてもらうことを目的とした。そのために、小浜地域に伝統的に食されている「へしこ」「なれずし」について学び、体験してもらうことで自分の食生活について見直す機会を提供したい。

また、より漁家の雰囲気に参加者に味わってもらうため、地曳き網体験とその漁獲での磯鍋作りを組み合わせ設定した。荒天時には、若狭地方の歴史や食文化への興味と理解を深めるため、若狭三方縄文博物館での体験やおばま食文化館の見学を取り入れた。オプション活動においても、磯釣りや民族博物館の見学の活動を計画し、海の恩恵やその恩恵をうけてきた若狭地方の歴史をより理解していただくようにした。

◆広報のポイント

昨年度から、前年度末のファミリー事業参加者や近隣の公民館・社会教育施設にチラシを配布してきた。しかし、今年度は新規参加者が増えなかった。

◆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、漁家民宿の代表者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

集合場所を田烏区にある集落センターにすることで、移動時間の短縮や道中の事故を防ぐことにもつながった。

屋外では、地曳き網・磯鍋、また荒天時には自動車での遠距離移動など、危険を伴う活動があったため、事業担当職員・スタッフ以外に、職員・地元ボランティアスタッフを適切に配置するなど安全確保に努めた。

◆事業実施の必要性

ファーストフードの普及により手軽で便利な食事ができるようになったが、そこには、家庭の味や地産地消、手間暇かけて作るという大切な視点が見失われてきた。現代は「飽食」「孤食」の時代であると言われるように、「食に関する教育」の必要性が様々な分野で叫ばれている。そんな中、食の世界遺産にも指定された地域の伝統的な食文化である「鯖のへしこ」や「鯖のなれずし」作りのように、自分でスローフードを作り食する体験が現在の青少年には特に必要である。また、様々な人との出会いを通して、異文化に触れながら地域間交流、世代間交流を図ることでより豊かな人間関係を作ることができると思う。

◆事業の特色

この事業の特色は漁家での生活を体験しながら、若狭地方の伝統的な鯖のなれずし作りを通して、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工夫する。

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	100%	0%	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	100%	0%	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
事業全体を通してどうでしたか	73%	26%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	82%	18%	0%	0%
この事業の運営はどうでしたか	56%	26%	12%	6%

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)

- ・とても楽しかった。
- ・なれずしにできてよかった。
- ・地引き網がしたかった

(大人)

- ・なれずしづくりが楽しかった。
- ・今後も長くこの体験を続けてください。
- ・初めて参加させていただいたものにはとても分かりやすく説明していただき、鯖の皮むき、ごはんつめなどを体験させていただき、また民宿の方にはやさしい対応ありがとうございました。。
- ・子どもたちにこの体験をさせたかった。
- ・へしこレシピをいただき、自宅でも早速作ってみたい。
- ・少し時間をもてあました。1日でもできるように見えた。
- ・聞こえるところで悪口を言っていた。

4. 成果と課題

(1) 成果

- ・なれずしを作る過程から参加させてもらうことにより、手作りの良さを再認識したり、スローフードについての認識を深めたりすることができた。
- ・漁家の方に歴史的な背景やへしことの関係など資料を添えて解説してもらうことにより、食文化についての理解を深めることができた。
- ・子どもたちがなれずし作りに意欲的であったため、保護者としてぜひ子どもたちに体験させたいという願いを持っていただくことができた。
- ・天候の都合で、今年度は地引き網と磯鍋を中止した。そのため、若狭地方の各施設での活動を実施した。そのことにより結果としてなれずし作りの体験が参加者の中でより重要視され、本来の活動のめあてにより添うものになった。

(2) 課題

- ・多くの教育事業が児童及び生徒など青少年対象の参加者が多い中、本教育事業は成人の参加者が多いため、大人向けの言葉がけを意識していくとともに、プログラム内容についても考慮していく必要がある。
- ・時間のゆとりも必要だが、参加者は海に関わる体験活動を求めている場合が多い。たとえ荒天でも充実した体験活動ができるようにしていく必要がある。またこれまで利用した既

存施設にとどまらない体験活動を準備することも求められる。

- ・子どもの参加者が少ないのが特徴になってしまっている。発送段階でまず子どもの手に渡るよう、また保護者の方にこの体験の教育的な効果や良さを積極的にアピールできるようなチラシ作成など工夫していく必要がある。
- ・スタッフ側に緊張感が足りなかった。

5. 活動の様子



【開講式】



【なれずしの話】



【なれずしの試食】



【三方縄文博物館】



【おばま食文化館】



【鯖の皮むき】



【夕食・漁家との語らい】



【米と麴を混ぜて詰める】



【磯釣り体験】

