

## 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	45	45	35 (福井5・滋賀12・奈良4・兵庫4・愛知3・富山4・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、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25年4月20日(土)～21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：田烏区漁家 福井県海浜自然センター

#### ◆参加者分析

本年度の本事業参加者は、35名であった。昨年度までのへしこ作りやなれずし作りの参加者が18名、新規17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を楽しみながら、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
四月二十日(土)	受付	はじまりのつどい	食文化探訪「へしこ」「サバ」の話と試食	へしこ作り(魚さばき、塩漬け)	移動	へしこに挑戦! (選択活動) ①魚釣り大会と釣った魚で「へしこ」作りにチャレンジ(海浜自然センター) ②サバの旅「鯖街道」の探訪(熊川宿) ①・②の選択活動 荒天:「サバ」の旅 鯖街道探訪(熊川宿) 田烏で「まったり」タイム		民宿へ移動	夕食	漁家での交流	自由	入浴	就寝
	6	7	8	9	10	11	12	13	14				
四月二十一日(日)	起床・洗面	田烏漁港での(晴天)水揚げ見学(荒天)樽小屋見学	朝食	活動準備	へしこ作り(ぬか漬)	おわりのつどい							

◇「へしこづくり」講師 田烏区漁家 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。今年度はまずへしこへの関心を高めるために、日本全国にあるへしこ同様に作られたものを試食することから始め、若狭地方からへしこ文化が全国に広がっていったことを理解していただくこととした。その後、第一日目の午後に、他施設との交流を図り、釣った魚でのへしこ作りへのチャレンジすることと、鯖街道の宿場を見学することを選択活動として取り入れ、第二日目の本事業では、定置網で収穫した魚の水あげを見学することで漁家の生活をより身近に感じることが出来る活動を取り入れた。

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。

今年度は参加者が分散せずに活動が進められるように、旧の田烏小学校の校舎を利用して活動することとし、各漁家へは宿泊することのみとした。新たな施設を活用するため、スタッフと参加者、各漁家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

- ・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。
- ・海浜自然センターでの魚釣りの体験では、釣り針が刺さったり海に落ちたり、さらには毒をもつ魚などに触ったりしないよう、海浜自然センターの職員の方に魚の学習として事前の指導をいれていただいた。また、適切な監視体制がとれるよう海浜自然センターの職員の方と打合せを密に実施した。

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	79%	21%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	88%	12%	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
事業全体をとおしてどうでしたか	73%	27%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	84%	16%	0%	0%
この事業の運営はどうでしたか	71%	29%	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)

伝統的な食べ物や作り方、魚の捌き方が分かった。

(大人)

他の魚のへしこを食べたり、歴史を知れてよかった。

普段できない経験ができてよかった。

4. 成果と課題

(1) 成果

- ・1つの場所で全員が、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これまで以上に図れた。
- ・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。

- ・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、福井県海浜自然センターへ協力依頼を行った。その結果、初日の釣り体験が充実し、海についての専門的な知識をより効果的に理解していただくことができた。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

- ・リピーターが多いため、活動にマンネリを抱かれないようにするために、多様な視点からへしこや漁家文化をとらえることができるプログラムの構成が求められる。
- ・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。
- ・天候が悪く、釣り体験ではかなり寒い中での活動となった。時期を考えると、参加者に負担をかけなくても実施できる代替え案や原案の検討が必要と考える。また、海浜自然センターで肝心の釣った魚のへしこ作りが時間がなくできなかった。もう少し余裕を持たせた活動計画が必要であった。

5. 活動の様子



【講師の話】



【様々なへしこの試食】



【さばのさばき】



【海浜自然センターとの連携  
魚についての話】



【魚釣り】



【漁家での夕食】



【樽小屋の見学】



【へしこの樽付け】



【閉校式: 山下次長】