

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	31	31	29 (愛知5・富山4・滋賀16・兵庫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信し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

2013年11月 2日（土）～2013年11月 3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・福井新聞社・若狭おばま観光協会
- 協力：田烏区漁家

◆参加者分析

- ・本年度の本事業参加者は29名であった。第1回目のへしこ作りの参加者のうち6グループ、合わせて20名が今回不参加となったが、新規に3グループ、合わせて14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、ゆったりとした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
十一月二日（土）	受付	はじまりのつどいはじめのつどい	移動 食文化探訪「なれずし」の話	移動 ※荒天の場合、釣れなかった場合は、予め用意した魚をさばき、干物をつくります。	釣り（田烏漁港） （釣った魚で干物作りをします）	干物作り なれずし作りの下準備（各漁家）	夕食	漁家での語らい	入浴	自由	就寝
		7	8	9	10	11	12	13	14		
十一月三日（日）	起床・洗面	朝食	移動 （米・ぬか漬け）	おわりのつどい なれずし作り	移動	オプション ①鯖街道熊川宿を訪ねる ②鯖街道起点いづみ町商店街を訪ねる	解散	※オプションについて どちらのコースも語り部の方と鯖街道を訪ねます。いずれも無料です			

◆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、参加者には、より漁家の雰囲気味わってもらうため、各漁家で日常行っている干物作りをプログラムとして取り入れた。干物にする材料の調達は、釣りにより目の前の海から確保することとした。オプション活動においても、若狭地方の歴史や食文化について参加者の皆さんにより深く理解してもらうため、語り部の方と巡る若狭町の熊川宿と小浜市にある鯖街道の起点を訪ねる2コースを計画した。

◆広報のポイント

前年度までの広報箇所チラシを送付しても参加者増に繋がらないため、今年度は、過去の漁家体験シリーズ参加者や嶺南地区の市町村への広報にとどめた。また、10月に実施した若狭湾フェスティバルの受付時にもちらしを配付した。その結果は、リピーターの参加者増につながった。

◆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。

参加者には高齢な方も多く含まれており、安全面、健康面での注意を払うとともに、疲労感のないよう、ゆったりとした流れでプログラムを進行した。

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、堤防での海釣り体験など、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を適切に配置したり、ライフジャケットを着用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出来るようになったが、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」いわゆる「食育」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形成す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、プログラム上使用する食材の調達も釣りによって自分たちで確保し、海の恩恵に感謝するとともに食文化への一層の理解を深めるようにした。

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	100%	0%	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
事業全体を通してどうでしたか	80%	20%	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	88%	8%	4%	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)

- ・ はじめて干物、なれずしをつくれた。
- ・ 釣りの時間がもう少し多い方がよかった。

(大人)

- ・ いろいろな方との出会いが楽しく良い交流となった。またの再会とチャンスを生かしたい。
- ・ なれずしのこうじをつくる所からやってみたかった。
- ・ 魚釣りがとても楽しかった。
- ・ あんな竹竿で魚が釣れる海がある環境は、素晴らしい。
- ・ 昔の人の知恵の深さにびっくりしました。
- ・ この事業が長く続く事をお願いしたいです。（同様3件）
- ・ 初めて参加しましたが、大変楽しく過ごしました。帰ってこどもたちにも話したいと思っています。

4. 成果と課題

(1) 成果

- ・ なれずし、干物づくり以外の屋外での活動は、防波堤での海釣りだけであったが、天候と釣果にも恵まれたことで参加者がのんびりとした気持ちで活動できたこと、干物作り、なれずし作りと異なる漁家体験をしたことで、全般を通してかなり満足度の高い評価を得ることができた。
- ・ それぞれの漁家において釣った魚を捌いて料理にしたり、干物作りを通して初めて魚を捌く体験が出来たことで、新しい事にチャレンジできた参加者の笑顔、満足そうな様子が見られ、漁家での体験をより深めてもらうことができた。

(2) 課題

- ・ 漁家体験シリーズの事業は、比較的小児の参加が少なく、子どもにとって魅力あるものをプログラムを盛り込んでいかないと今後も常連の大人たちを中心とした事業になってしまう傾向にある。また、ねらいの中で他施設との連携とあり、そのことで特に荒天時のプログラムがマンネリ化してしまい、今後もこの事業の継続を希望する大人のリピーターを満足させるためには、さらに活動内容・場所に工夫を凝らす必要も生じてきている。
- ・ 今回の2つの漁家に別れての活動にあたり、なれずし作り、干物作りの作業の進め方や手順（塩加減や塩抜き時間）、方法がそれぞれ漁家毎に異なるため、同じ樽に入れることや、干物を同じ乾燥室に入れるタイミングが違ったりと、同時進行していくことに無理があることがわかり、完全に漁家毎の活動にするなどの調整も必要。（各漁家からもノウハウがかなり異なるため同じ内容で事業を進めることに無理があると指摘があった。）

5. 活動の様子



【開講式】



【なれずしの話】



【なれずしの試食】



【干物用の魚釣り】



【釣った魚をさばく】



【漁家での干物作り】



【鯖の皮むき】



【鯖の皮むき】



【鯖に米と麴を詰める】