

## 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                          |
|------|------|-------|-------------------------------|
| 40   | 44   | 40    | 40 (福井4・滋賀17・兵庫6・愛知3・富山4・京都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、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26年4月19日(土)～20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：田鳥区漁家

#### ◆参加者分析

本年度の本事業参加者は、40名であった。今回は、オプションで自然の家でのプログラムを多くしたことからか例年より比較的子どもの参加者も多く見られた。

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 |    |
|----------|-------|---|---------------------|---------------|---|---------|---|--------|----|----|----|
| 四月十九日(土) | 受付    | はじまりのつどい<br>食文化探訪<br>「へしこ」「サバ」<br>の話と試食 | へしこ作り<br>(魚さばき、塩漬け) | 移動            | (選択活動)<br>①永源寺住職による讃岐姫の里田烏の歴史を巡るツアー<br>②まったりタイム<br>(磯観察、磯遊び、自由散策) | 民宿へ移動   | 夕食  | 漁家での交流 | 自由 | 入浴 | 就寝 |
| 四月二十日(日) | 起床・洗面 | 朝の散策<br>(へしこ樽小屋見学)                      | 朝食                  | 活動準備<br>荷物片付け | へしこ作り<br>(ぬか漬け)   | 終わりのつどい | (オプションの選択活動) 移動は各自家用車で<br>①縄文博物館で勾玉作り、館内見学<br>別途入館料500円(小中高生200円)<br>勾玉材料費200円<br>②自然の家プログラム体験<br>・磯釣り(竹竿貸し出し。別途釣り餌代360円)<br>・若狭湾の海水で塩を作ろう(無料)<br>・若狭塗り箸作り マイ箸をおみやげにどうぞ<br>(材料費220円)<br>※昼食を自然の家で希望される場合520円です。 |        |    |    |    |

◇「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、第一日目の午後にマンネリ化しつつある活動に変化を持たせるため、リピーターの方にも満足してもらえよう、田烏地域の歴史を学ぶプログラムを企画し、地元の住職に集落を案内して頂いた。

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いた。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、漁家民宿の代表の方との連絡を密に取った。

今年度は、旧の田烏小学校の校舎内になれずし工房が完成しており、そこをお借りすることで、参加者全員が同じ場所で作業することになるため、作業工程を分けて、参加者を案内する必要があった。そのため、スタッフの配置を工夫し、安全かつ効率よく作業できるように工夫した。

◆安全管理のポイント

魚をさばく時には刃物を使うため、細心の注意が必要である。そのため、漁師さんからさばき方のコツなどをじっくりと教えていただいてから実施した。作業中も十分スペースを確保し、スタッフを配置して怪我や事故が起こらないようにした。

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   | 90% | 10% | 0% | 0%  |
| この事業のプログラムはどうでしたか | 90% | 0%  | 0% | 10% |
| この事業の運営はどうでしたか    | 70% | 30% | 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   | 90% | 7%  | 3% | 0% |
| この事業のプログラムはどうでしたか | 81% | 13% | 3% | 3% |
| この事業の運営はどうでしたか    | 87% | 10% | 3% | 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)

鯖寿司なども作ってみたい。

(大人)

発酵食品を作って食べることができるのは楽しい。

次回また参加したい。(多数)

4. 成果と課題

(1) 成果

- ・なかなか体験できない鯖のさばきやへしこ作りというこの地域特有の食文化に触れることを通して、食文化への関心を高め、伝統的な漁家文化の一端を体験し、理解することができた。
- ・食育という視点から、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とともに、初めて包丁を使い魚をさばき、家庭でも魚をさばいてみようという意欲付けにも繋がった。(特に子ども)
- ・地元の食文化のみならず、歴史を軸とした面からのアプローチを試みた。地元の住職に田舎を案内していただいたことで、リピーターの方にこの地域の歴史についても、知っていただくことができた。

(2) 課題

- ・解散後の選択活動へ移っていく段階で現状復帰に手間取ってしまい、参加者を施設入り口で待たせる結果となってしまった。所で待機しているスタッフとも連携をとっておかなければならない。
- ・次回のなれずし作りに向けて、つながりを意識した活動や講演を入れるなど学習効果を高めていけるような内容を盛り込んでいく必要がある。

5. 活動の様子



【講師の話】



【開校式:西岡所長】



【さばのさばき】



【永源寺住職の話】



【棚田見学】



【磯遊び】



【漁家での夕食】



【樽小屋の見学】



【へしこの樽付け】