

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
40	22	22	22 (福井4・滋賀5・兵庫4・富山5・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、地元ならではの食文化の大切さを発見する。
- ・漁家での生活体験、および漁家との交流を図る。
- ・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11月1日(土)～2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：田烏観光協会 福井県海浜自然センター たがらす我袖倶楽部
J A 敦賀美方梅の里会館

◆参加者分析

本年度の本事業参加者は、22名であった。今年度のへしこ作りの参加者が19名、新規3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。今回は大人の方々のファミリー参加が多く、食の世界遺産に認定された「なれずし」へ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

11月1日(土)

- 13:30 受付
- 14:00 はじまりのつどい
- 14:30 「なれずし」についての話(森下佐彦氏)
- 15:00 なれずし作り(下準備)
- 16:00 選択活動①
 - A. 旧田烏小学校で梅ジュース作り体験
 - B. 田烏漁港で海釣り
 - C. 田烏漁港で磯観察
- 18:00 夕食・漁家での語らい
- 19:00 入浴・自由時間
就寝

11月2日(日)

- 6:30 起床・洗面
- 7:00 朝食
- 8:30 なれずし作り(於：旧田烏小学校)
- 9:30 おわりのつどい
- 10:00 選択活動②
 - E. 自然の家でへしこ料理教室
 - F. スタンドアップパドルサーフィン体験
 - G. 海浜自然センターを見学
 - H. 帰宅
- 13:30 解散

■普及啓発事業■

◇「なれずし作り」講師 田烏区漁家 森下 佐彦 氏

○事業の特色

この事業の特色は春に自身で漬けたへしこを使って、若狭地方の伝統的スローフードなれずし作りを体験できることである。さらに、漁家での宿泊の中で漁家の方々と語り、時には魚の調理などを教わり、地域の食文化に理解を深められるところもある。

○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。内容としてはなれずし作りと漁家の方々との交流であった。

今年度は、なれずし作りだけでなく、カマスを捌いての干物作りや、若狭地方の特産品を使っ
ての梅ジュース作りなども実施し、へしこなれずしのみならず、地域の食文化への理解がさら
に広がるように計画をした。また、へしこを使った料理教室を企画し、日常の食事の中にへし
こを取り入れやすくなるようにした。

漁家の方々のご好意で、1日目の磯釣りで釣った魚を調理していただくこともできた。

他施設との連携ということでJ A敦賀美方梅の里会館や、福井県海浜自然センターの協力を
得て事業を進めることができ、今後も関係を深めていくことを狙う。

◆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。また、選択活動でお世話になる講師の方々とも、
こまめに連絡を取り役割分担や準備物の担当を明確にした。

今年度はへしこ作りに引き続き、参加者が分散せずに活動が進められるように、旧田烏小学校
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

- ・へしこの皮むきや、干物作りでカマスを捌く時には刃物を使う。その時は漁家の方々の指導
と協力を得て、手の置き方や包丁を入れる向きなどを教わり、安全に作業できるようにした。
また、ボランティアやスタッフを適宜配置して、全体に目が行き届くようにした。
- ・田烏漁港での磯釣りの体験では、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、スタッフから事前に指導した。また、危険な魚が釣れてしまった
時には、スタッフが対応できるようにした。監視体制としては、担当スタッフ、ボランティア
に加え、当施設の看護師も配置した。

3. アンケート結果

(1) アンケート

参加者	4	3	2	1
事業全体をとおしてどうでしたか	74%	26%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	95%	5%	0%	0%
この事業の運営はどうでしたか	85%	5%	5%	5%

4 満足 3 やや満足 2 やや不満 1 不満

(2) 参加者の声

- ・日程に余裕があり、ゆっくりと活動することができた。
- ・磯釣りの時間がもう少し長くほしい。
- ・手袋を装着した後は、どこにも触れさせずに作業をさせるなど、衛生面での配慮が必要である。
- ・釣った魚を調理してくださって、おいしくいただきました。

4. 成果と課題

(1) 成果

- ・今年度より旧田烏小学校で全ての作業が可能になり、参加者が一斉に作業できるようになった。移動や運搬の手間もなくなり、十分時間を確保しての活動が可能となった。また、経験者が初めての参加者に手ほどきをするなど、参加者同士の関わりも生まれていた。
- ・なれずし作りについて知ることで、伝統的な食文化についての理解を深めることができた。
- ・近隣施設との連携ということで、福井県海浜自然センターとJA敦賀美方梅の里会館に協力依頼を行った。その結果、選択活動の幅が広がり、リピーターが多い事業であったが、参加者に新たな活動を提供することができた。
- ・へしこ料理教室を企画実施することで、へしこを食材としても活用してみようという声も聞かれ、今後の普及につながるのではないかと考えられる。

(2) 課題

- ・参加者はリピーター、大人が多く、例年同じ経験をしている人が多い。また、へしこ作りやなれずし作りの行程を組み替えることはできない。そのため、選択活動や漁家で過ごす時間等での活動内容の工夫が必要となってくる。
- ・来年度に向けて近隣施設との連携をさらに深め、お互いの事業で協力し合える関係作りに努めていかなければならない。
- ・旧田烏小学校のなれずし工房にて全ての作業ができるようになったが、作業スペース自体はとて狭い。安全管理上、講師と相談の上で作業工程を分けて個々の作業スペースを確保するなどの対策が必要である。

5. 活動の様子



【始まりの式】



【講師の話】



【皮むき・塩抜き】



【干物作り】



【梅ジュース作り】



【磯釣り】



【漁家での夕食】



【なれずしの樽付け】



【料理教室】