

「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名	30名	30名	30 (福井7、愛知5、滋賀5、兵庫5、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、地元ならではの食文化の大切さを発信する。
- ・他施設との連携を図り、若狭の魅力をより効果的に発信する。
- ・他施設や地域との合同事業を想定したプログラムの企画、運営の方法を発信する。

◆期日・期間

2015年4月18日(土)～ 2015年4月19日(日) 1泊2日

◆後援・協力団体

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
田島観光協会・福井県海浜自然センター・たがらす我袖倶楽部

◆参加者分析

・リピーターのファミリーやグループに加え、今回は新しく2ファミリーからの申し込みがあった。きっかけは、リピーターの方が声をかけてくださったのと、他の事業の参加者がチラシを受け取り参加に至った。

◆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」の話と試食	（魚さばき、塩漬け） へしこ作り	移動	（選択活動） ①磯釣り ②旅館でゆっくり	民宿へ移動	漁家での交流 夕食	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		朝食	片付け	活動準備	（ぬか漬け） へしこ作り	おわりのつどい・移動	（選択活動） ①スラックライン体験 ②塩作り体験 ③ハイキング ④シーカヤック体験 ⑤海浜にてイカの解剖と調理体験 ※帰宅	昼食・解散		

◇「へしこづくり」講師 田島区漁家 森下佐彦氏・山下俊幸氏

○事業の特色

この事業は対象を大人から子どもまでとし、広く参加者を募る事業である。また、宿泊先についても、自然の家泊ではなく民宿を利用しており、所外でほとんどの活動が行われる。そのため、地域の方々との連携が必要不可欠であり、地元との連携を深めるチャンスでもある。参加者の体験としては、へしこ作りを通して若狭の食文化にふれることができる。魚捌きなどの体験から、命の大切さや食物連鎖などを学ぶ機会となる。

○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、へしこの試食をしながら、講師の森下氏からへしこの歴史や変遷、食文化としての発展について講話をいただいた。今年度は今までよりも子どもたちの参加が多かったため、講師にお願いをして話の中の言葉を簡単なものにしていただき、子どもたちがより興味を持てるように工夫した。

◆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。

我袖倶楽部の協力により作業全てを旧田烏小学校内のなれずし工房にて行えるようになり、参加者全員が同じ場所で活動し、参加者同士がふれあいながら、仲を深めることができるようになっている。そのため、お互いに声を掛け合い、教え合いながら作業をすることで理解が深まるようにした。

◆安全管理のポイント

- ・魚をさばく時には刃物を使う。十分に注意が必要であることやさばき方のこつ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した。
- ・田烏漁港での磯釣り体験では、事前に道具の扱い方や釣り方、危険な魚などの案内をしたほか、所で使用しているメゴチバサミとプライヤーをグループごとに渡して、ケガや事故がないようにした。

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	83%	17%	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	67%	33%	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	82%	18%	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	63%	32%	5%	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)

釣った魚を民宿で捌いてくれて食べることができて、うれしかった。

(大人)

スケジュールがタイトな場面があったので、ゆったりしたものにしてほしい。
毎回オプション活動が工夫されていて楽しみ。

4. 成果と課題

(1) 成果

- ・参加者各自が漬ける鯖の本数が増えてきている。話を聞いたところ、参加者の近所の方々がほしがっているとのことである。へしこやなれずしへの関心も徐々にあがり、知名度も高まってくるのではと期待が持てる。
- ・今回は磯釣りで釣れた魚を民宿で料理していただくことができた。自分たちが釣った魚を食するという事で、食育にも深くつなげることができた。
- ・今年度も近隣施設との連携ということで、海浜自然センターに選択活動の一部をお願いした。参加者への聞き取りから、とても満足いく活動であったことが分かった。今後も専門的な機関や近隣施設の協力を得て、よりよい事業にしていかなければならない。

(2) 課題

- ・活動スペースが狭く、人数が多いとなかなかスムーズな活動を展開しにくい。講師の方の負担を考えると現状のままの方が管理はしやすいが、待ち時間ができてしまう。参加者の視点からいくと、その間の活動なども組み入れていくべきである。
- ・毎回参加者の中でリピーターの割合が高い。普及啓発事業ということから、新規参加者の獲得のために広報等の工夫が課題としてあげられる。今回は道の駅やショッピングセンターなどにもおいていただいたが、改善にはつながらなかった。今後は学校に配布しているチラシを増やす、子どもたちが興味関心を持ちやすい内容を盛り込むなどの改善を考えている。

5. 活動の様子



【講師の話】



【へしこの試食】



【さばのさばき】



【塩漬け】



【魚釣り】



【漁家での夕食】



【へしこの樽付け】



【塗り箸づくり】



【スラックライン体験】