

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	74	71	一般37 (福井6・滋賀8・岐阜8・大阪5・富山4 兵庫4・京都2) 学校団体34 (福井県あわら市立吉崎小学校)

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27年10月31日(土)～11月1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、一般参加者37名、学校団体(あわら市立吉崎小学校児童・保護者)の参加者34名、合計71名であった。

一般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しなが、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。あわら市立吉崎小学校の方は、本年度で学校が閉校になり来年度からは、違う学校へと離れてしまうことから思い出づくり一環として、福井県の食文化に興味を持つことをめあてに参加された。初めての参加者が、44名ということもあり、「なれずしづくり」への興味・関心をもって取り組まれていた。また、「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)

- 12:30 受付(吉崎小学校)
13:00 受付(一般参加者)
はじまりのつどい(吉崎小学校)
13:30 磯釣り・磯観察(吉崎小学校)
はじまりのつどい(一般参加者)
14:00 「なれずし」についての話(一般参加者)
(森下佐彦氏)
14:30 なれずし作り下準備・魚さばき体験
(一般参加者)
15:30 選択活動①(一般参加者)
A. 旧田鳥小学校で梅ジュース作り体験
B. 田鳥漁港で海釣り
C. 田鳥漁港で磯観察
「なれずし」についての話(吉崎小学校)
(森下佐彦氏)
16:00 なれずし作り下準備・魚さばき体験
(吉崎小学校)
18:00 夕食・漁家での語らい(一般参加者)
入浴・自由時間(吉崎小学校)
19:00 夕食・漁家での語らい(吉崎小学校)
入浴・自由時間(一般参加者)
就寝

11月2日(日)

- 6:00 起床・洗面(吉崎小学校)
7:00
朝食(吉崎小学校)
8:00 なれずし作り(吉崎小学校)
9:00 なれずし作り(一般参加者)
おわりのつどい(吉崎小学校)
9:45 おわりのつどい(一般参加者)
11:00 選択活動②(一般参加者)
E. 自然の家でへしこ料理教室
F. シーカヤック体験
G. 海浜自然センターを見学

◇「なれずし作り」講師 田鳥区漁家 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することである。さらに、漁家での宿泊の中で漁家の方々と語らい、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。

今年度も昨年度に引き続き、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つての梅ジュース作りなども実施した。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、地元小浜市田鳥区の観光組合・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。

また、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、旧田鳥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。地域の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。
- ・田鳥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、スタッフが対応するようにした。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	76%	20%	3%	1%
この事業の「なれずしづくり」はどうでしたか。	66%	28%	3%	3%
この事業の運営はどうでしたか	62%	32%	3%	3%

4 満足 3 やや満足 2 やや不満 1 不満

(2) 参加者の声

- ・貴重な体験ができてよかった。・食育として、よい経験となった。
- ・ゆったりとしたプログラムでよかった。
- ・準備もよく行き届いていてご苦労を感じありがたく思っている。
- ・他にも、地元の文化、食文化等の体験ができるものをもっといろいろ体験したい。
- ・活動の待ち時間がもったいないと思った。

4. 成果と課題

(1) 成果

- ・旧田鳥小学校で全ての作業をおこなったこととで、より多くの参加者に参加していただくことができた。また、学校団体（吉崎小学校）にも参加していただいたことで、より多くの子どもたちに体験してもらうことができた。
- ・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、昨年度に引き続き、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、近隣施設との連携もより深めることができたことと、へしこ・なれずしだけでなく、地域の食文化、特産物への理解を深める機会となった。
- ・へしこ料理教室を企画実施することで、へしこをいろいろな料理の食材として活用してみようという声も聞かれ、さらなる普及につながるのではないかと考えられる。

(2) 課題

- ・旧の学校施設を利用させていただくことで、数多くの参加者に参加いただくことができた。その一方で、作業スペースが狭いため、一斉に作業できる人数に制限がある。今後、作業の動線を今一度見直しスムーズに作業ができるように工夫が必要である。
- ・来年度に向けて、他の近隣施設とも連携を深め、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。
- ・参加者の中に、付き添いで来られている場合、活動に対する興味・関心が低くなってしまう傾向が見られる。今後、広くいろいろな方（学校等）へに呼びかけていく場合、興味・関心を高められるような何らかの手立てが必要となってくる。

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】