

## 「食育体験シリーズ～地域文化の伝承～ 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	44名	43名	35 (福井8、岐阜8、滋賀5、兵庫4、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、地元ならではの食文化の大切さを発信する。
- ・民泊の体験をすることで、漁家に対する理解を深める。
- ・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

2016年4月16日（土）～ 2016年4月17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・たがらす我袖倶楽部

◆参加者分析

例年リピーターの多い事業となってしまうのはいるものの、今回も新規5ファミリー14人の参加を得ることができた。今年度は当施設がある小浜市のマラソン大会と日程が重なってしまい、市外県外からの参加者が多くなっている。例年よりも子どもたちの割合が高かったことも、今後への明るい材料の一つである。

◆企画のポイント

◇プログラム

	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
四月十六日（土）	受付	はじまりのつどい 話と試食	食文化探訪 「へしこ」「サバ」の	へしこ作り (魚さばきと 塩漬け)	(選択活動) A磯釣り・磯観察 Bまったりタイム (自由散策 ・漁家でゆっくり)			民宿へ移動	夕食	自由	入浴	就寝
	7		8		9		10		11		12	
四月十七日（日）		起床・洗面	朝食 荷物片付け	活動準備	へしこ作り (ぬか漬)	終わりのつどい		(オプション選択活動) 移動は各自家用車で 自然の家プログラム体験 C春の若狭湾ハイキング（無料） (国立若狭湾青少年自然の家) D貝殻ろうそく作り体験（無料）(旧田鳥小学校) E若狭塗り箸作り体験（1膳 220円）(旧田鳥小学校) F帰宅 ※昼食を自然の家で希望される場合 3歳児以下無料、4歳児以上未就学児430円 小学生510円、中学生以上520円です。				

## 【普及啓発事業】

◇「へしこづくり」講師 田烏区漁家 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。県内外を問わず、多くの地域から参加者が集まる。宿泊も地域と連携して民宿泊となるため、所外でほぼすべての活動が行われる。実際に魚を捌き、へしことして漬け込むことで秋に出来上がるへしこへの愛着を持つことができる。春に漬けたへしこを、秋に漬けかえてなれずしにすることができ、食のつながりを知ることができる。冷蔵の技術がなかった時代の工夫を知ることができ、食文化への理解を深めることができる事業である。磯釣り体験で釣った魚を各民宿で調理できることも、命について学ぶいい機会である。

### ○今年度の位置づけ

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。

数年前より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った。作業場所を一つにしたことで作業の効率化が図られ、活動時間にゆとりが生まれ、ゆっくり講師の方の説明を聞くことができるようになった。

### ◆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	73%	27%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	64%	36%	0%	0%
この事業の運営はどうでしたか	50%	40%	10%	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	87%	13%	0%	0%
この事業のプログラムはどうでしたか	74%	26%	0%	0%
この事業の運営はどうでしたか	83%	17%	0%	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)

楽しかった。

#### (大人)

今回参加してみて、食文化への興味がわきました。  
講師の話がとてもよかった。

## 4. 成果と課題

### (1) 成果

- ・子どもたちの参加が増えるように、今回は近隣の市町の児童生徒に一人一枚配布という形で広報をしたところ、新規参加のファミリーが増えた。より多くの人に知っていただくために、広報の工夫をしていくことが必要である。
- ・講師の方と相談して説明の際に絵や写真を拡大したものを使いながら話をさせていただくようにしたところ、子どもたちも興味を持って聞ける子が増えた。
- ・釣った魚を調理できる、または調理していただけるというのはとても評判が良かった。
- ・今年度より食育体験シリーズとして第二回のジビエ魚さばき体験、第三回のなれずし作りとのつながりを考えて広報した結果、シリーズで興味を持ってもらうことができた。

### (2) 課題

- ・へしこ、なれずしといった若狭の食文化への認知度がまだまだ低い。2006年に食の世界遺産「味の箱舟」の「地域と人々の生活に結び付きながらも、消えていく恐れのある伝統的料理・食材」に認定されているということを出して、よりよい広報の方法を模索していく必要がある。
- ・例年参加していただいているリピーターの皆様を大切にしながらも、新規参加者をもっと増やしていく必要がある。普及啓発事業という特性も考えて、より多くの人に知っていただけるよう工夫が必要である。

## 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】



【貝殻ロウソク作り】



【若狭塗り箸作り】