

「食育体験シリーズ～地域文化の伝承～ 第2回ジビエ・魚さばき作り」

1. 参加者

募集人数	応募者数	参加決定数	参加者数
30名	30名	22名	22 (福井7, 滋賀3, 京都8, 石川4)

2. 事業内容 (概要)

◆ねらい

- ・若狭地方の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

2016年9月17日(土)～ 9月18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：阿納観光協会

◆参加者分析

今までに自然の家の事業に参加された方が6グループ(ファミリー含む)、新しく参加された方が2グループとなった。新しく参加された方は、所のホームページを見て参加されているので、ホームページやフェイスブックなど事業の広報として有効である。また、今までに参加されたことがあるグループの方も定期的にホームページを見て参加されていることが聞き取りでわかった。また、年度当初に所から配布される年間事業計画を見て参加された方もいた。

◆企画のポイント ◇プログラム

	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
九月十七日(土)	受付	はじまりのつどい	お話し ジビエ料理				部屋移動	入浴	棚田キャンドル (田島)		就寝
	7	8	9	10	11	12					
九月十八日(日)		起床・洗面	朝食 荷物片付け 活動準備	移動	魚釣り 魚さばき						終わりのつどい

【普及啓発事業】

- ◇「ジビエ料理」講師 料理家 藤本よしこ氏
「魚さばき」講師 ブルーパーク阿納職員

○事業の特色

嶺南地域では、野生鳥獣が増えすぎてしまい、農作物を食べたり田畑を荒らしたり、スギやヒノキなどの樹皮や高山植物を食害するなど、農林業や自然環境にとって大きな問題になっている。地域の山林や農村を守るために捕獲される鹿やイノシシのことなど、有害鳥獣の処理および利活用の現状について広く知っていただくことを目的とした事業である。

○今年度の位置づけ

今年度はジビエの関心を高めるために、ジビエ料理を計画した。講師に料理家の藤本氏にお願いし、有害鳥獣の処理および利活用の現状についてお話をしていただきながら、鹿肉を使った料理2品を紹介していただいた。ジビエとは何のことだろうと思っている方に親しみやすいように料理を窓口にした。

◆運営のポイント

本事業は、今年度から始まった新規の事業である。普段の生活において、ジビエに関わっている人が少なく、ジビエについての情報もほとんど入ってこない。ジビエについてどのように知ってもらうかがポイントである。どのような情報を発信していくかも考える必要がある。

◆安全管理のポイント

- ・料理実習を行うにあたって、衛生面に十分配慮した。また、包丁や火の取り扱いにも気をつけた。
- ・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コツなどを職員さんからじっくりと教えていただきながら実施した。

3. アンケート結果

(1) アンケート

参加者（大人）	4	3	2	1
事業全体をとおしてどうでしたか	100%	0%	0%	0%
ジビエ料理はどうでしたか	70%	20%	10%	0%
魚さばきは どうでしたか	100%	0%	0%	0%
日程・運営について	90%	10%	0%	0%
指導・助言について	100%	0%	0%	0%

4満足 3やや満足 2やや不満 1不満

(2) 参加者の声

- ・次回があれば、また来たいです。
- ・初めて鹿料理のことを教えていただいたので、家でもぜひやってみたいです。
- ・魚さばきは、子どもに体験させたい。
- ・ジビエの加工工場も見学できればよかった。
- ・鹿肉は調理が難しいことが分かった。
- ・ふだんしないことが体験できてよかった。

4. 成果と課題

(1) 成果

- ・参加者の中で鹿肉を食べたことがある人は2, 3人であった。そのため、鹿肉に対してくせがあったり臭味があったりとあまりよいイメージを持っておられるようではなかったが、食肉用の鹿肉は厳選されたもので、他の一般的な肉と変わらないことを理解していただけた。また、有害鳥獣の現状について話をしていただき、理解を深めることができた。
- ・魚さばきでは、左利き、右利きの道具とパネルが用意されていて、非常にやりやすかった。包丁もさばきやすいようによく切れた。小学生以下は、少し力が必要なところもあったが、初心者でもうまくできたという満足感が味わえるように活動がうまく仕組みられており、参加者には好評であった。

(2) 課題

- ・ジビエ料理に関しては、参加者のアンケートより、
子どもが参加することを考えた味付けをしてほしい
待ち時間が長かった
ジビエをさばく過程がみたい

と、いった意見が書かれた。間が空く時間の使い方として、調理をした用具の後片付けや食事をするテーブルの用意など講師か運営のどちらかが指示をだすように事前の打ち合わせが必要であった。味付けや事前のメニューなどなかなか講師の方と打ち合わせをする機会を設定することができなかつたので、次年度は、今回の参加者の要望や課題をふまえ、講師との打ち合わせ時間をもっと確保する必要がある。

また、有害鳥獣と地域との関わりについて講師の先生に話をしていただいたが、若狭ジビエ工房などと協力して、実際にさばいているところを見学したり体験したりする活動を仕組みないか、有害鳥獣と地域との関わりについてより理解を深めてもらうために、検討していくとよい。

5. 活動の様子



【講師の話】



【料理説明】



【参加者料理の様子1】



【参加者料理様子2】



【試食】



【感想】



【魚釣り】



【魚さばき】



【試食】

