

「食育体験シリーズ～地域文化の伝承～ 第3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
30名	18名	16名	16 (滋賀7,京都4,岐阜5)

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

2016年10月29日（土）～ 10月30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

食育シリーズ第1回へしこ作りに参加された14名とその仲間の紹介で初めて参加された2名の合計16名で開催された。応募の時点では、なれずし作りから新しく参加しようとされた家族の申し込みがあったが、直前にキャンセルとなった。

◆企画のポイント ◇プログラム

	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
十月二十九日 (土)		受付 はじまりのつどい	なれずしの話 食文化探訪	なれずし作り 魚さばき	D C B A 旅館でゆっくり 田烏名所めぐり	磯観察 田烏漁港	A 釣り 田烏漁港	【選択活動①】 食事 漁家の語らい		自由浴	就寝
		7	8	9	10	11	12				
十月三十日 (日)		起床・洗面	朝食 荷物片付け	活動準備	なれずし作り	おりのつどい	H G F E 帰宅 海浜自然センター	【選択活動②】 へしこ料理教室 シーカヤック体験			

◇「なれずしづくり」講師 田烏区漁家 森下佐彦氏

【普及啓発事業】

○事業の特色

この事業の特色は春に自分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。また、魚の捌き方も講師の方から学ぶことができ、自身の生活の中で活用することができる。

更に、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用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、鯛の2種類を用意していただき、捌いての干物作りを実施した。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。

◆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、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。

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、干物作りで魚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、十分に注意が必要であることやさばき方のこつなどを教わり、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、磯釣りにおける危険について説明し、安全に活動ができるようスタッフから事前に指導した。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（大人）	4	3	2	1
事業全体をとおしてどうでしたか	9 3 %	7 %	0 %	0 %
なれずし作りはどうでしたか	8 6 %	1 4 %	0 %	0 %
魚さばきはどうでしたか	9 3 %	7 %	0 %	0 %
日程・運営について	9 3 %	7 %	0 %	0 %
指導・助言について	8 6 %	1 4 %	0 %	0 %

4 満足 3 やや満足 2 やや不満 1 不満

(2) 参加者の声

- ・へしこ、なれずしの説明が分かりやすかった。
- ・ゆったりしていて、じっくり取り組めた。
- ・事業を永く続けてほしい。
- ・次回も参加したい。
- ・複数の魚をさばく体験ができてよかったです。

4. 成果と課題

(1) 成果

- ・何度かへしこ作りやなれずし作りに参加された方が、今回初めて参加された方にやり方を説明されており、今までの事業での経験が生かされていた。
- ・なれずし作りやへしこ作りの材料となる鯖について、養殖の技術が進み、少しづつ育っているなど、鯖をとりまく現状についても参加者に知ってもらうよい機会となった。
- ・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

- ・近隣施設のプログラム変更に伴い、協力を得ることができなかつたので、新しく連携できる施設を探し、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ぬ。ただし、近隣の施設でもイベントを開催されておりお互いのイベントが重なると協力は難しくなる。
- ・旧田鳥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も狭い。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。
- ・参加者が応募定員の半分ほどになってしまった。広報は越前市の全小学校にちらしを配布し、新規の家族の申し込みがあったものの、直前でキャンセルをされ参加していただけなかった。また、今年度は、小浜市を中心とした鯖サミットが大々的に開催され、この事業と同じ日程で重なったので、そちらに関わる方が多かったようである。

5. 活動の様子



【講師の話】



【講師の話】



【1日目なれずし作り】



【1日目なれずし作り 2】



【魚さばき】



【魚さばき 2】



【2日目なれずし作り】



【2日目なれずし作り】



【へしこ料理教室】